



ACQUISTATO IL

Marche Rosso IGT "Le Terre" 2020

2020

Armonico e morbido



Ci troviamo a Cupramontana, in provincia di Ancona. Qui l'azienda Sparapani, bella realtà familiare, produce vini tipici del territorio, come questo Le Terre, Marche IGT Rosso che nasce da un taglio di Montepulciano al 70%, con Sangiovese e Merlot. Come da prassi per l'azienda marchigiana, la vendemmia è manuale, con una accurata selezione dei grappoli da avviare alla trasformazione. La lavorazione in cantina inizia con diraspatura e pigiatura delle uve, a cui segue la fase di fermentazione alcolica, a temperatura controllata. Il processo si protrae per circa 10 giorni, seguito da svinatura, malolattica e maturazione. Questa avviene in botti di rovere e si protrae per circa 12 mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina per almeno altri 3 mesi prima di essere messo in vendita. Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso rivela un profumo intenso e fruttato che richiama i frutti rossi maturi, con una leggera nota speziata. In bocca si scopre un vino di buon corpo, armonico e morbido, con un delicato tannino ben evidente. Vino facile da mettere a proprio agio sulla tavola, accompagna splendidamente salumi stagionati, arrostiti e cacciagione.

L'azienda Sparapani si trova a Cupramontana, nel cuore delle Marche. Una lunga storia che risale al 1933, quando la famiglia acquistò l'attuale struttura con l'attività di spaccio alimentari. Nel 1980, Settimio Sparapani rilevò l'attività dei nonni dedicandosi alla coltivazione e alla trasformazione del Verdicchio. Con lui la moglie e i tre figli, Giuseppe Paolo e Francesca. Nacque così l'azienda vinicola Sparapani Frati Bianchi, con riferimento a un eremo adiacente. Il resto è storia, con la produzione dei pregiati Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore e Riserva, fino alla vinificazione in purezza di uve Montepulciano, affinato in legno.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	70% MONTEPULCIANO/20% SANGIOVESE/10% MERLOT

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale, diraspatura e pigiatura delle uve. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa 10 giorni, svinatura, fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per circa 12 mesi più 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Vino dal colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso e fruttato di frutti rossi maturi ed una leggera nota speziata. Vino di corpo, armonico e morbido, delicatamento tannico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821