ACQUISTATO IL .....

"Capitolo 2" Marche Sangiovese IGT 2022 2022

Armonico e piacevolmente persistente

Nelle Marche, il Sangiovese si manifesta in modo leggermente diverso rispetto alle sue controparti toscane o romagnole. Qui, il clima mite e la vicinanza al mare Adriatico, uniti alla particolare composizione dei terreni collinari, donano all'uva una freschezza e una mineralità molto particolari. Sebbene il vitigno mantenga la sua tipica espressione fruttata, con sentori predominanti di ciliegia e visciola, nei Sangiovese marchigiani si possono percepire anche delicate note balsamiche e talvolta speziate. Ne è un bel esempio questo Marche IGT Sangiovese Capitolo 2 di Cantina dei Colli Ripani. Un vino che, pur rimanendo fedele alla sua identità varietale, presenta sfumature uniche e distintive. Colore rosso brillante, al naso il profumo è intenso e fruttato, con note di frutti rossi quali ciliegia e visiola. In bocca, invece, è armonico e piacevolmente persistente. La delicatezza dei suoi tannini lo rende estremamente versatile. Perfetto in abbinamento a una vasta gamma di piatti, in particolare della tradizione enogastronomica marchigiana. A tutto pasto.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera guyot bilaterale
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Marche
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Selezione particolare delle uve, vinificazione in rosso delle uve, délestage e pressatura soffice
Sensazioni	Colore rosso brillante.Profumo intenso e fruttato con note di frutti rossi quali ciliegia e visiola.In bocca armonico e piacevolmente persistente.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821