

Rosso Piceno Superiore Vigna Monteprandone 2020

Produtor: Saladini Pilastrì

Região: Marche

País: Itália

Tipo: Tinto

Safra: 2020

Teor Alcoólico: 13,5 Vol

Corpo: Encorpado

Fascinante Rosso Piceno, elaborado a partir de uvas Montepulciano e Sangiovese cultivadas de forma orgânica nos vinhedos mais antigos, situados nas colinas ensolaradas de Monteprandone. Apresenta uma linda cor vermelho rubi e um aroma rico, com camadas de cereja preta, ameixa, amora, especiarias, baunilha e alcaçuz. Em boca, é repleto de sabores de frutas pretas maduras, com um final de longa duração. Sua estrutura combina elegância com taninos suaves, acentuados pela generosidade dos vinhedos mais antigos.

Saladini Pilastrì

UVAS:

Montepulciano (70%) e Sangiovese (30%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados nas colinas de Monteprandone, na região de Marche, na Itália. Esses vinhedos, com idade média de 36 anos, ocupam uma área de 7 hectares e estão situados a aproximadamente 200 metros de altitude, com exposição sudeste. O solo é argiloso, e o sistema de cultivo utilizado é a pergola abruzzese, tradicional da região. A densidade de plantio é de 4.200 plantas por hectare, com uma produção média de 60 quintais por hectare.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente, seguidas de fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. A maceração durou pelo menos 25 dias e a fermentação malolática foi completa.

MATURAÇÃO:

Maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carne vermelha, massas, queijos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 89 PTS / 2020

