

Medoro Marche Sangiovese Igt



Il Sangiovese è un vitigno storicamente coltivato nella regione Marche dove esprime un carattere di grande piacevolezza e bevibilità.

La lunga esperienza fatta sul vigneto ed in cantina con questo vitigno, da sempre utilizzato anche nel nostro Rosso Conero d'annata, ci ha convinto a sfruttarne pienamente le potenzialità creando il Medoro, un Sangiovese in purezza.

Vitigno Sangiovese 100%

Prima annata di produzione 1996

Comune/area di produzione Osimo - Ancona

Il vigneto

I vigneti dai quali viene prodotto il Medoro, sono ubicati nei due fondi di Osimo ed Ancona su terreni la cui natura è prevalentemente argillosa e calcarea. Le rese per ettaro sono comprese tra i 90 ed i 100 q.li.

La vendemmia

E' eseguita sia a mano che a macchina, nel periodo che, normalmente, va dalla metà alla fine di Settembre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di massimo 10 giorni, in fermentini di acciaio ad una temperatura mantenuta intorno ai 24°C, con lo scopo di conservare al massimo le note fruttate del mosto. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica, per poi passare alla fase di affinamento che viene svolta per circa il 25-30% del vino in botti di rovere da 50-80 hl e per la restante parte in serbatoi di acciaio, per un periodo complessivo che va dai 4 ai 6 mesi. Successivamente all'assemblaggio, il vino riposa per alcuni mesi in bottiglia.

Note del Winemaker Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, bouquet netto ed intenso con prevalenza di sentori di mora, prugna e frutti rossi senza dimenticare la sua naturale inclinazione ai sentori floreali. Spessore in bocca ed equilibrio delle componenti strutturali: asciutto, morbido e sapido.

Abbinamenti Si accosta benissimo a salumi, primi piatti saporiti e carne rossa preparata al forno.

Temperatura di servizio ideale 16-18°C

Bicchieri di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica per consentire un'adeguata ossigenazione e sviluppo degli aromi.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt