

Pelago Marche Rosso Igt

Il Pelago è entrato nella lista dei vini italiani più ricercati del mondo da quando conquistò, nel 1997, al primo anno di produzione, il massimo Trofeo all'International Wine Challenge di Londra.



Frutto dell'intuizione del nostro gruppo tecnico, che decise di abbinare al Montepulciano il Cabernet Sauvignon, è un vino che mantiene lo stile e la personalità delle uve autoctone, amplificandone il profilo aromatico e la complessità con quelle *bordolesi*. Per conservare un elevato standard di qualità, abbiamo scelto di produrlo esclusivamente in quelle annate che hanno fornito uve idonee ad un vino di grande pregio. Il nome **Pelago**, derivando dalla radice di *pelagos*, appunto *mare* in greco antico, suggerisce il suo carattere *marino* e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti nei pressi delle coste.

Vitigno Cabernet Sauvignon 50% - Montepulciano 40% - Merlot 10% *
*percentuali soggette a leggere variazioni a seconda dell'annata

Prima annata di produzione 1994

Comune/area di produzione Osimo

Il vigneto

Il vigneto da cui nasce il Pelago è situato nel fondo del comune di Osimo, su una collina a circa 150 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, risulta essere molto profondo, franco-argilloso, molto calcareo. La resa, contenuta attraverso potature molto corte e mirati diradamenti, può variare, a seconda delle stagioni, dai 50 ai 60 q.li per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano, con l'uva raccolta e trasportata in cassette. Comincia ad inizio Settembre per il Merlot, prosegue alla fine dello stesso mese con il Cabernet Sauvignon e finisce con il Montepulciano, vitigno piuttosto tardivo, nella seconda decade di Ottobre, quando le uve hanno raggiunto un ottimo ed avanzato grado di maturazione fenolica.

Vinificazione

L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in fermentini di acciaio, a cappello sommerso, per 14-15 giorni su lieviti indigeni. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa alla fase di affinamento in barrique di rovere da 225 lt. per un periodo di 14 mesi.

Dopo l'imbottigliamento il Pelago affina ulteriormente, in ambiente termocollato, per circa 12 mesi.

Note del Winemaker Dal colore rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi, puliti e raffinati: fragranze speziate di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti con sensazioni gustative in armonia con la sua grande corposità.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale 18-20°C

Bicchieri di servizio Calice di grande dimensione, con corpo piuttosto ampio per consentire la giusta ossigenazione di vini rossi, lungamente affinati in bottiglia e con tannini che hanno già assunto un carattere più morbido, sviluppando aromi complessi e terziari, che saranno ben concentrati nell'apertura più stretta.

Formati disponibili bottiglie da 0,75 / 1,5 / 3 lt