

PASSO DEL BORGO *ROSSO PICENO 2022*

I vini della Tenuta Manoylo sono stati creati per mostrare i prodotti di una terra che, fin dai tempi del Piceno e dell'Antica Roma, è stata dedicata alla produzione di vini pregiati e oli famosi in tutto il Mediterraneo e l'Europa. Oggi, combinando tecnologie innovative con antiche tradizioni vinicole, i vini della Tenuta Manoylo offrono a chi li gusta il sapore unico di questi luoghi sospesi nel tempo.





PASSO DEL BORGO

ROSSO PICENO 2022

VISTA: Rosso rubino intenso con riflessi viola tenui e sfumature viola leggere. Con il tempo, assumerà una tonalità più tendente al granato.

OLFATTO: Vino dal profilo olfattivo di grande interesse. Leggermente etereo, con profumi fruttati e floreali persistenti ed intensi con evidenti ricordi di piccoli frutti rossi, aromi di amarena e marasca con lievi note di rosa e violette.

GUSTO: Caldo, sapido e morbido con tannini percettibili, eleganti ed equilibrati. Piacevoli note fruttate e di sottobosco, con la presenza di aromi terziari con leggere note speziate e balsamiche. Il particolare equilibrio tra la gradevole fragranza dei profumi e la profondità del gusto completa un quadro organolettico di grande complessità.

ABBINAMENTI: si abbina a salumi, alla pasta all'uovo ed in particolare con i maccheroncini di Campofilone con sughi di carne, vincisgrassi, ottimo con arrostiti e carni rosse alla brace, selvaggina (anche piumata) allo spiedo o casseruola, ma anche con formaggi ben stagionati o di fossa.

Contenuto alcolico: 13.50%

Zona di produzione: Vigneti di Moresco con esposizione sud-est a sud-ovest, situati a 10 km dal mare.

Varietà d'uva: Assemblaggio di Montepulciano e Sangiovese

Altitudine media: 100-200 metri sul livello del mare

Suolo: Media tessitura, tendente all'argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità di piantagione: 4.000 viti per ettaro
Resa per ettaro: Circa 70 quintali di uva.

Vendemmia: Da metà settembre a fine ottobre. Raccolta a mano in cassette e trasportata subito in cantina per essere lavorata.

Vinificazione: Le uve vengono prima lavate e poi asciugate, la diraspatura avviene tramite una sgranellatrice. La selezione delle bacche avviene manualmente. Le uve vengono pigiate e, passando attraverso un fascio tubiero, vengono inviate ai serbatoi termostabilizzati per la macerazione e la fermentazione.

Fermentazione: La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, tra i 18 e i 22 °C. La macerazione sulle bucce dura 8-10 giorni.

Invecchiamento: Lasciato maturare in vasche di cemento a tulipano per 8-9 mesi, seguito dall'affinamento su legno (botti da 15 e 30 hl + tonneau + barrique) per 4-6 mesi. Viene imbottigliato non prima di un anno dalla produzione e poi affinato in bottiglia per non meno di 4 mesi.