



Il Fedele

MARCHE ROSSO IGT BIO 2018



Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 25 anni



100% Montepulciano



La vendemmia manuale avviene nella fine di ottobre, inizio di novembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in botti troncoconiche di frassino.



Affinamento

L'affinamento avviene nelle botti troncoconiche per una durata di 24 mesi.



Grado alcolico 14,5% vol



Presenta profumi avvolgenti di ribes, prugna e geranio, che si intrecciano in un bouquet elegante e inusuale. Al palato, si distingue per una secchezza decisa e una struttura sostenuta da tannini morbidi. Il corpo è pieno, offrendo una sensazione di rotondità che rende il vino armonioso. Il retolfatto con le sue note aromatiche speziate arricchisce l'esperienza gustativa, mentre il finale è caratterizzato da una persistenza che invita a un ulteriore sorso.



Il Fedele si abbina splendidamente a piatti di carne arrosto, come un filetto di manzo, grazie alla sua struttura e ai tannini eleganti. È ideale anche con formaggi stagionati, che esaltano le note fruttate del vino. Inoltre, può accompagnare piatti di pasta con sughi ricchi o una selezione di salumi, creando un equilibrio perfetto tra sapori e aromi. La sua complessità lo rende un ottimo compagno anche per piatti a base di funghi e tartufo, arricchendo l'esperienza culinaria con la sua persistenza e rotondità.



Lanciani

ml

750 ml

