Scritto da Vanni Berna
Martedì 19 Aprile 2011 04:44



Sulle colline marchigiane, ad un altitudine di circa 200-250 metri sul livello del mare, prosperano due grandi vitigni del centro Italia: il Montepulciano e il Sangiovese.

Dalle loro uve sapientemente miscelate in proporzioni che variano rispettivamente dal 35 all'85% e dal 15 al 50% nasce il famoso Rosso Piceno, DOC dal 1968.

Il disciplinare di produzione del Rosso Piceno DOC, aggiornato di recente per quanto riguarda queste percentuali, ammette in vinificazione, in aggiunta alle uve dei due vitigni primari e fino ad un massimo del 15%, altre uve a bacca rossa, non aromatiche e di origine marchigiana.

La zona di produzione della DOC è un territorio piuttosto vasto compreso tra le provincie di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno all'interno del quale si distingue la sottozona del Rosso Piceno Superiore DOC: un'area ristretta a soli 33 comuni situati tra Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto.

Se la tipologia Superiore non può essere messa in commercio fino al novembre dell'anno successivo alla vendemmia, il Rosso Piceno in versione base viene più comunemente consumato giovane pur prestandosi ugualmente bene a un invecchiamento di due, tre o anche più anni, in botti di rovere prima e, successivamente, in bottiglia.

Il Rosso Piceno DOC giovane si presenta con un colore rosso rubino tendente al violaceo, aromi floreali, di frutti rossi e lievi note di liquirizia mentre al palato denota una buona ricchezza di corpo, sapidità e presenza di tannini.

Con l'invecchiamento il colore tende a tonalità più intense e si arricchisce di riflessi arancioni; allo stesso modo gli aromi di liquirizia e fiori rossi appassiti si intensificano, le sensazioni retro olfattive raggiungono una maggiore persistenza e in bocca si denotano una maggiore pienezza, morbidezza ed equilibrio.

Considerati genericamente vini da tutto pasto, il Rosso Piceno DOC e Superiore DOC si abbinano bene, in base al grado di maturazione, sia con pastasciutte o antipasti di salumi e formaggi, tipico è l'abbinamento con il ciauscolo, il famoso salame che si spalma, e il pecorino marchigiano, sia con secondi piatti a base di carne più o meno strutturati.

Vino degustato: Rosso Piceno DOC 2009 az. Bonci Cupramontana (AN).

Tipologia: Rosso secco DOC.

Uve: Sangiovese 60%-Montepulciano 40%.

Gradazione: 12,5%.

Densità d'impianto: 2.000 ceppi/Ha.

Resa per ettaro : 100 kg/Ha.

Affinamento : In bottiglia.

Vinificazione: Macerazione delle bucce per 7gg. e fermentazione a 28/30gr.

Bottiglie prodotte: 20.000.

Esame Visivo: Rosso rubino orlato di porpora.

Esame olfattivo: Esprime ciliegia, sottobosco e viola.

Esame gustativo: Sapore pulito, fruttato con chiusura ammandorlata.

Abbinamento: Ideale a piatti di pasta con sughi di carne, da provare con pollo in umido.

Temperatura di servizio: 16°C- 18°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €6,50- € 7,60.

Punteggio: 83/100.

Conclusione: Vino di buona beva, ottimo il prezzo di acquisto.

Per informazioni o vendita Rosso Piceno online, contattare l’enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 041-5489920.