



Pio della Rocca 2018

Rosso rubino intenso. Al naso aromi di frutti di bosco, more, amarene si sposano con note balsamiche e con un tocco di spezie dolci nel finale. Ampio al palato con un'ottima struttura dove dominano i tannini comunque ben integrati, a cui si aggiungono complessi aromi dalla piacevole freschezza. Un nettare di carattere e grande personalità con un ottimo potenziale di invecchiamento.

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Produttore | Vinattieri |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.3 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 315568 |
| Adatto a | Selvaggina, Manzo, Arrosti |
| Valutazioni | Falstaff 92/100 |



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano e pigiate il più delicatamente possibile. Dopodiché il mosto viene lasciato fermentare in grandi botti di legno di rovere da 30 hl. L'affinamento del vino avviene per ca. 18 mesi in botti di rovere nuove di diverse dimensioni.

Storia





Michele Conceprio inizia a lavorare con Adriano Kaufmann nel 2005, rilevando infine la sua cantina e i suoi vigneti Terre del Malcantone. Il 2014 è l'anno della svolta: Michele Conceprio decide di passare alla coltivazione biologica per tutti i suoi vigneti con l'obiettivo di eliminare le sostanze chimiche sintetiche per ristabilire l'equilibrio tra terra, viti e clima. La parola Pio fa riferimento alla devozione nei confronti del terroir da cui nasce questo Cru.

