



Pio del Sabato 2018

Rosso rubino intenso. Bouquet di frutti rossi, accompagnato da note speziate e aromi balsamici. Ampio al palato con tannini giovani e dominanti, ma comunque ben integrati. Le piccole bacche concentrate conferiscono al vino un ottimo potenziale d'invecchiamento.

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	318244
Adatto a	Manzo, Arrosti, Carne alla griglia



Vinificazione

L'uva raccolta a mano viene pigiata delicatamente e lasciata fermentare in grandi botti di rovere. Dopodiché il vino viene affinato per ca. 14 mesi in botti di rovere francesi 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.

