



VINI DI CAGNORE

MARCHE ROSSO IGT

IL SOTTOCASA
di Cagnore
2023



Ottenuto esclusivamente da uve Montepulciano, non vuole stupire con artifici, ma emozionare con la semplicità nobile delle cose fatte come una volta. “Il Sottocasa” è il nostro vigneto di Montepulciano migliore, esposto a sud-est dove l'uva matura generalmente la seconda o terza settimana di ottobre. Grazie alla sua esposizione, all'altitudine ed al particolare microclima, riparato dai venti del nord, possiamo attendere la perfetta maturazione fenolica.

La vinificazione rispetta metodi tradizionali e privilegia l'espressione autentica del frutto. Ogni sorso è un viaggio nella storia agricola della zona, un omaggio alla sapienza contadina e alla forza di un vitigno che qui trova la sua voce più sincera.



DENOMINAZIONE

Marche Rosso IGT



VITIGNI

Uve a bacca rossa autoctone del territorio di San Severino Marche e tradizionali della Regione Marche.



ZONA DI PRODUZIONE

Marche, San Severino Marche (MC)



VIGNETI

Il vigneto da cui derivano le uve del “Sottocasa” è ubicato nel fondo aziendale di Cagnore nel comune di San Severino Marche. L'età media è di circa 35 anni. Il sistema di allevamento è a “Cordone Speronato”.



TERRENO

I terreni sono prevalentemente argillosi e calcarei.



RESA PER ETTARO

80 q/ha circa



VENDEMMIA

La vendemmia è rigorosamente effettuata a mano in piccole cassette forate.



VINIFICAZIONE

L'uva, diraspata e leggermente pigiata, per gravità viene trasferita nei locali della vinificazione, dove in serbatoi di acciaio fermenta a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, il vino affina per 12 mesi in serbatoi di acciaio, quindi in botti di legno da 16 e 20 hl dove vengono effettuati continui bâtonnage fino al momento dell'imbottigliamento.



AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio per circa 12 mesi, 6 mesi in botti di rovere da 16 e 20 hl, 6 mesi in bottiglia.



ABBINAMENTI

Carne alla brace, brasati.



BICCHIERE CONSIGLIATO

Ballon



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C



FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.