



Vignamato Rosso Piceno

Marken, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild klimaat dat wordt beïnvloed door de Adriatische Zee. De wijngaarden liggen tussen de 120 en 400 meter hoogte op heuvels met een zuidoostelijke expositie. De bodem bevat klei.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden ontsteeld en zacht geperst. De vergisting vindt plaats in kleine roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt 6 maanden op fles.

DRUIVEN: montepulciano, sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Dieprobinrode wijn met een volle, maar elegante structuur en aroma's van rood bessenfruit. De smaak is gul en evenwichtig met rijp fruit en verfijnde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Fantastisch bij allerlei vleesgerechten, met name ook bij kruidige stoofschotels, spaghetti al ragù, wild en harde kazen.

WEETJE: Rosso Piceno bestaat altijd uit een blend van Montepulciano en Sangiovese. Het maximaal toegestane percentage sangiovese is 60%. Hoe meer montepulciano, des te beter doorgaans de kwaliteit.



Vignamato betekent 'wijngaard van Amato', de naam van de vader van eigenaar Maurizio Ceci. Het is ook een soort samenstelling van vigna en amato, grofweg vertaald als 'geliefde wijngaard'. Vignamato is al vier generaties in handen van de familie Ceci. Umberto richtte het op, zijn zoon Amato bracht de eerste wijn op de lokale markt en onder leiding van Maurizio en zijn vrouw Serenella groeide het uit tot een toonbeeld voor de streek met excellente wijnen waarin traditie en innovatie op een perfecte manier verenigd zijn. Inmiddels zijn ook Maurizio en Serenella's kinderen Alessandra, Andrea en Francesco actief in het wijnbedrijf. Mede dankzij hun verfrissende invloed en onbevangen visie blijft Vignamato zijn aanzien vergroten en zijn positie versterken. Vignamato bezit 27 hectare wijngaarden, waarvan 23 is beplant met verdicchio. In het overige deel van de wijngaarden vind je hoofdzakelijk montepulciano, sangiovese en ook wat cabernet sauvignon en merlot.