



Picus Rosso Piceno DOP Superiore Bio

Picus Rosso Piceno DOP Superiore - Bio
Rosso Piceno DOP

Art-Nr.: 12835

Jahrgang: 2022

Grösse: 75 cl

Serviervorschlag: Vorher öffnen

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Traubensorten: Montepulciano, Sangiovese

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Glasempfehlung: Rotwein gross

Appellation: Rosso Piceno DOP

20.80 CHF

Azienda Agricola Simone Capecci

Die Familie Capecci ist bereits seit vier Generationen im Herzen des Weinbaugebiets Piceno in der Region Marche im Rebbau tätig. Heute führt Simone Capecci die Familientradition mit viel Leidenschaft fort. Auf 30 Hektaren kultiviert er nach biologischen Richtlinien regionale Rebsorten wie Pecorino, Passerina, Sangiovese und Montepulciano. Das Logo - ein Messing-Ring mit sechs Knoten - ist von einem Glückssymbol der Antike abgeleitet und steht für Fruchtbarkeit und Produktivität. Es widerspiegelt Simone Capeccis Verbundenheit zur Natur, Erde und Tradition.

Der Rotwein aus Montepulciano und Sangiovese wird während 12 bis 15 Monaten im Barrique ausgebaut und ist biologisch zertifiziert.

Der Rosso Piceno Superiore zeigt ein dichtes Rubinrot. Das Bouquet verströmt einen Strauss von warmen Aromen. In der Nase Schokolade, Kirschen- und Pflaumennoten, Gewürze, Zimt, Lakritze, Vanille. Ein vollmundiger Wein, harmonisch, rund mit feinkörnigen Tanninen.