



Classificazione: Rosso Offida docg

Nome: Trepuntozero A

Origini del nome: La linea 3.0, nata di recente con l'arrivo in azienda di Antonella Quitadamo, rappresenta una serie di sette vini creati solo ed esclusivamente per enoteche, bar e ristoranti e che non passa per la grande distribuzione. Una lettera per ogni tipologia di vino va a formare il nome "Crinale"

Provenienza: Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

Vigneto: Montepulciano, Cabernet sauvignon

Uvaggio: Montepulciano 85% Cabernet Sauvignon 15%

Ceppi per ettaro: 3000

Impianto del: 2004

Sistema allevamento: guyot

Esposizione al sole: sud-est

Suolo: argilloso, tendenzialmente calcareo

Resa: 90 q / ha

Vino dal colore rosso rubino vivo e brillante con lievi riflessi granati. Regala al naso e alla bocca aromi di frutta rossa matura e di sottobosco come more, mirtilli, prugne, amarene e una note evidente di violetta. Il suo corredo aromatico si veste anche di sentori terziari di cacao, liquirizia tabacco, chiodi di garofano, pepe nero e cuoio.

Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, corposo ed armonico di buona struttura e lunga persistenza. Un vino distinto e carismatico.

La vinificazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura controllata per un lungo periodo, frequenti rimontaggi intervallati con tecnica del "Delestage", maturazione per 6 mesi in cemento e 18 mesi in piccole barrique provenienti da varie tonnellerie francesi.

L'affinamento avviene in bottiglia.

Gradazione: 14%

Temperatura di servizio 18-20 °C

Bottiglia Bordolese tronco conico

Capacità 750 ml

Abbinamenti: Lasagne, primi piatti strutturati al sugo di pomodoro, brasati, formaggi stagionati ed erborinati, cacciagione e selvaggina. Questo Rosso Offida vi sorprenderà per la sua forza e la sua eleganza. Trattandosi di un vino importante, vi consigliamo di lasciarlo "respirare" per almeno un'ora prima dell'assaggio. Ottimo anche come vino da meditazione, è di certo l'ideale compagno per abbinamenti con piatti della gastronomia regionale marchigiana. I tanti salumi genuini di queste terre, le Olive all'Ascolana, le zuppe di legumi della tradizione rurale, i maccheroncini con i fegatini, i vincisgrassi con rigaglie, i fagioli con le cotiche, il piccione ripieno, gli arrostiti misti, il fritto misto all'Ascolana con costolette d'agnello e la crema dolce.

