



# Sprigione - Marche Rosso



**Classificazione:** Marche Rosso igt

**Nome:** Sprigione

**Origini del nome:** Questo nome/definizione è stata utilizzata dal Dott. Luca Maroni (dell'omonima guida) al momento della degustazione del campione da botte, da allora insieme decidemmo di chiamare Sprigione questo vino.

**Provenienza:** comune di Castorano (AP) | Regione Marche

**Vigneto:** Montepulciano, Cabernet Sauvignon e Merlot

**Uvaggio:** 70% montepulciano, 20% cabernet sauvignon, 10% merlot

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Impianto del:** 1994

**Sistema allevamento:** guyot

**Esposizione al sole:** sud-est

**Suolo:** limoso-argilloso

**Lavorazione:** raccolta manuale delle uve

**Vinificazione:** La coltivazione per ettaro è bassissima, vengono lasciati pochi grappoli per ceppo, per ottenere un vino carico di pigmenti e ricco di zucchero.

La raccolta dell'uva avviene a mano a fine ottobre con uve stramature e selezionate di cui una parte viene adagiata su graticole per consentirne l'appassimento in ambiente protetto e ventilato. La fermentazione delle uve avviene in botti di acciaio fino ai primi di dicembre con la macerazione sulle bucce mentre quella lasciata ad appassire viene vinificata a gennaio con l'utilizzo del torchio a mano e fermenta in un ambiente a temperatura controllata in tini di rovere. A fine fermentazione le partite di vino vengono assemblate e stoccate per 24 mesi in piccole barrique di rovere francese, da noi personalmente selezionate. Il primo anno vengono eseguiti ripetuti batonnages che hanno lo scopo di caricare il vino di tannini, aromi e longevità. Successivamente le partite di vino, dopo un esame scrupoloso e un'attenta analisi, completeranno l'invecchiamento in nuove barrique. Dopo l'imbottigliamento la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un'umidità intorno al 60 - 80%.

**Note di degustazione:** Il vino che ne nasce "sprigione" profumi irresistibili ed ha un colore rosso intenso impenetrabile e brillante. Il vino Sprigione regala all'olfatto una intensa sensazione di marasca che non finisce mai, un susseguirsi di prugna, more, visciole e amarena con sentori terziari della tostatura del legno, tabacco, vaniglia e cannella.

Al palato risulta caldo, morbido e ben strutturato di corpo, intenso e persistente con equilibrio in tutte le sue parti. Lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, si consiglia di stappare la bottiglia 3 - 4 ore prima di servirlo in bicchiere ampio a temperatura di 18- 20 gradi

**Gradazione:** 14,5%

**Temperatura di servizio** 18-20 °C

**Abbinamenti:** Lo Sprigione è un vino che accompagna al meglio i piatti che tipicamente vengono cucinati nei periodi freddi, per esempio gli arrostiti, i brasati, gli stracotti, gli spezzatini e carni glassate o al forno. È perfetto anche per accompagnare la selvaggina e il pollame così come i salumi e i formaggi stagionati ed erborinati e anche con il foie gras.

Per quanto riguarda i primi piatti è perfetto con pasta e fagioli, pappardelle con fegatini e, soprattutto, con il risotto allo Sprigione, uno dei piatti più tipici della cucina Il Crinale.

Pur essendo un vino che accompagna benissimo molti piatti, lo Sprigione viene anche considerato un eccellente "vino da meditazione".

(I vini da meditazione sono quei vini che possono essere gustati anche da soli a fine pasto, in pieno relax).

Sprigione quindi può essere degustato alla sera, dopo la cena, in un ambiente puro e rilassato accompagnato anche con dolci, cioccolato fondente e dessert.

La disponibilità di queste bottiglie, per ogni stagione è limitata.

Confezionato in cartoni da 6 bottiglie Bordolese troco conico pesante capacità 750ml o singolarmente in cassetine di legno.

Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-6 anni dalla sua immissione al consumo.

Bottiglia bordolese tronco conica da 1200 gr

