



Solo 2002

Fattoria Dezi
(Marche)
Contrada Fontemaggio, 14
63029 - Servigliano (Ap)

Uve: Sangiovese

🍷 Vino Rosso

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, carruba e un accenno di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Solo matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcol: 13,5%

Abbinamento: *Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi*



Bicchiere consigliato
(Vini Rossi Corposi e Molto Maturi)

Temperatura di servizio consigliata: 18 °C

La famiglia Dezi si occupa di attività legate alla produzione agricola da sempre. I primi vigneti furono impiantati nel 1975 dagli attuali proprietari, Romolo e Remo Dezi che, confortati dalla buona risposta del terreno, si impegnarono a ricercare cloni selezionati, attuando così una viticoltura attenta e improntata sulla qualità. Con l'ingresso in azienda di Stefano, figlio di Romolo, anche in cantina sono state migliorate le tecniche di vinificazione con ottimi risultati. Gli anni '90 hanno rappresentato la svolta, con la nuova generazione. Il montepulciano ha sempre rappresentato il vitigno dell'azienda, sul quale si sono spesi e si continuano a spendere innumerevoli sforzi. Nelle Marche questa varietà, è risaputo, trova un habitat ideale, tanto da essere divenuta la bacca rossa più coltivata. Il Rosso Conero e il Rosso Piceno sono i vini simbolo un totale di 60 mila bottiglie.