

Vino

ROSSO PICENO SUPERIORE RIFERIMENTI STORICI GEOGRAFICI Il comprensorio geografico nel quale si produce il Rosso Piceno Superiore, è alquanto ristretto: la zona è posta tra Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto. In totale sono compresi nella zona di produzione 33 comuni. Si tratta di dolci colli che dal 1977 sono percorsi da una "strada del vino Rosso Piceno Superiore", che, partendo da Offida, attraversa Acquaviva Picena e giunge sino a San Benedetto. Il rito della tavola da queste parti è stato sempre coltivato con amorevole sollecitudine, come dimostra anche l'esistenza di due accademie, quella "Picena della Cucina" e quella del "Vino della Marca". Il Rosso Piceno Superiore fa parte del disciplinare del Rosso Piceno. Va detto però che si tratta di due vini molto diversi, sia per caratteristiche che per area geografica: per questo si è ritenuto opportuno trattarli a parte. La conoscenza del Rosso Piceno Superiore non è pari alla sua prelibatezza. Questo vino condivide la sua notorietà con il piatto principale della zona: Il fritto misto all'ascolana, un'autentica specialità in cui troneggiano le olive farcite. E' considerato da molti un vino "a tutto pasto", che va bene sia con sughi di carni robusti che con carni alla brace, con bolliti e con cacciagioni. La ragione c'è: Nel "Superiore" larga è la presenza del Sangiovese, accompagnato da Montepulciano e da Passerina e Trebbiano. Un vino particolare. Nel colore, che già invita l'occhio ad una gratificante contemplazione: un rosso rubino inconfondibile. Nel sapore, armonico, asciutto, sapido. Nella robusta gradazione, 12 gradi. Nell'invecchiamento l'età ottimale va dai 2 ai 5 anni.

ABBINAMENTO CON I CIBI La proposta di abbinamento tiene conto della struttura e dello stato evolutivo del vino. Più il vino è maturo, morbido e armonico, più si accorda con la sapidità e la succulenza dei cibi. Così, alla esuberanza di una o più componenti di un piatto, fa riscontro il contrasto del vino che appaga il palato e crea armonia. Un vino con doti eccellenti, da armonizzare con piatti a tartufo, con carni bovine, suine o ovine, selvaggina da piuma e da pelo. Un vino che esalta un sapido pane rustico con un gheriglio di noce nostrale, un pecorino stagionato dei pascoli di primavera, un parmigiano vecchio, un morbido, grasso e ben maturo gorgonzola.

VITIGNI Il vino Rosso Piceno Superiore è ottenuto con il Montepulciano dal 35% al 70%, sangiovese dal 30% al 50%.

E' consentito il concorso di non più del 15% delle uve a bacca rossa Trebbiano e Passerina.

CARATTERI ORGANOLETTICI

ASPETTO:

Rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al violaceo, appena maturo. La maturazione conferisce al vino la vivacità a riflessi arancio.

PROFUMO: Ampio, fruttato, floreale. A tre, quattro anni dalla vendemmia, l'insieme odorigeno esprime eternità.

GUSTO:

Secco, sapido e caldo. Notevole il corpo, lunga e morbida la persistenza gustativa. Ripropone esperienze di frutti e fiori rossi appassiti, vellutate percezioni di radice di liquirizia delicatamente amara. Piacevole pseudocalore.

GRADAZIONE ALCOLICA: complessiva minima 12°

C.ACIDITA' TOTALE: Dal 5,5 al 7,5 per mille.

ESTRATTO SECCO: dal 21 al 27 per mille.

ETA' OTTIMALE Il disciplinare di produzione consente l'immissione al consumo del vino dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. La maturazione, dopo il terzo anno, esalta la vellutata morbidezza delle componenti.

CALICE E SERVIZIO Questo vino maturato nel chiuso della bottiglia, prima del consumo, predilige essere versato dolcemente in una tiepida caraffa per liberarlo delle sostanze organiche solide e delle volatili odorigene, non gradite, prodotte dalla naturale evoluzione. Va servito con un calice sottilissimo, incolore, brillante, molto ampio, rastremato verso l'estremità con poco vino, intorno ai 18°-20°C.

Scarica la pagina in formato PDF