

Nom	Esino Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Vignedileo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Esino
Cépages	20% merlot, 80% montepulciano d'abruzzo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine viticole Vignedileo, également connu sous le nom de Tre Castelli, est situé sur le versant sud-ouest de Staffolo, un village pittoresque de l'arrière-pays des Marches, dans la province d'Ancona. Fondé en 1990 par Leonardo Palpacelli et Maria Adele Cimarelli, le domaine perpétue une tradition viticole familiale centenaire, aujourd'hui portée par leurs fils Emanuele et Gianfilippo. Ancré dans une approche respectueuse de l'environnement, Vignedileo met l'accent sur la qualité des raisins, le soin apporté à la vigne et l'innovation dans les techniques de vinification. Le domaine valorise le terroir unique de Staffolo, caractérisé par des sols calcaires et un microclimat favorable à la culture de la vigne. Vignedileo est renommé pour son Verdicchio dei Castelli di Jesi, un vin blanc emblématique des Marches. Le domaine produit également des vins rouges à base de Montepulciano, Sangiovese et Merlot. Le Esino Rosso présente une robe rouge tirant sur le mauve et un nez aux arômes de cerise et de griotte avec des notes balsamiques. La bouche est plutôt ample, structurée et élégante, bien que très juteuse. En finale, de petits tanins de fruits qui lui procurent une belle fraîcheur.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Staffolo, terrain calcaire.
Vinification	Les deux cépages sont vinifiés séparément. Macération-fermentation à température contrôlée en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Maturation en cuves en inox.

