

Naam	Esino Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Vignedileo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Esino
Druivensoorten	20% merlot, 80% montepulciano d'abruzzo
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Vignedileo, ook bekend als Tre Castelli, ligt op de zuidwestelijke helling van Staffolo, een schilderachtig dorpje in het binnenland van de Marche, in de provincie Ancona. Het domein werd in 1990 opgericht door Leonardo Palpacelli en Maria Adele Cimarelli en bouwt voort op een eeuwenoude familietraditie die vandaag wordt verdergezet door hun zonen Emanuele en Gianfilippo. Het domein werkt met groot respect voor natuur en terroir en legt de nadruk op druiven van topkwaliteit, nauwgezette wijngaardzorg en vernieuwende vinificatietechnieken. Op die manier weerspiegelen de wijnen het bijzondere terroir van Staffolo, gekenmerkt door kalkrijke bodems en een ideaal microklimaat. Vignedileo is vooral bekend om zijn Verdicchio dei Castelli di Jesi, een iconische witte wijn uit de Marche. Het domein produceert daarnaast ook rode wijnen op basis van Montepulciano, Sangiovese en Merlot. De Esino Rosso heeft een diepe robijnrode kleur met paarse reflecties. In de neus ontfouwen zich aroma's van kers en zure kers, met subtiele balsamico-tonen. De smaak is vol, gestructureerd en elegant, maar ook heerlijk sappig. In de afdronk zorgen fijne, fruitige tannines voor een mooie frisheid.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De wijngaarden zijn gelegen in Staffolo, een gebied met een kalkrijke bodem.
Vinificatie	De twee druivensoorten worden apart gevinifieerd. Maceratie en fermentatie vinden plaats bij gecontroleerde temperatuur in inox vaten.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	Rijping op inox vaten.

