



Pio del Sabato 2021

Rosso rubino intenso. Bouquet di frutti rossi, accompagnato da note speziate e aromi balsamici. Ampio al palato con tannini giovani e dominanti, ma comunque ben integrati. Le piccole bacche concentrate conferiscono al vino un ottimo potenziale d'invecchiamento.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Vinattieri |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Biologico / Vegan |
| Numero articolo | 319781 |
| Adatto a | Piatti asiatici, Manzo, Arrosti, Carne alla griglia |



Vinificazione

L'uva raccolta a mano viene pigiata delicatamente e lasciata fermentare in grandi botti di rovere. Dopodiché il vino viene affinato per ca. 14 mesi in botti di rovere francesi di diverse dimensioni.

Storia

Michele Conceprio inizia a lavorare con Adriano Kaufmann nel 2005, rilevando infine la sua cantina e i suoi vigneti Terre del Malcantone. Il 2014 è l'anno della svolta: Michele Conceprio decide di passare alla coltivazione biologica per tutti i suoi vigneti con l'obiettivo di eliminare le sostanze chimiche sintetiche per ristabilire l'equilibrio tra terra, viti e clima. La parola Pio fa riferimento alla devozione nei confronti del terroir da cui nasce questo Cru.

