



Tenute Pieralisi  
AZIENDA AGRICOLA

# Caccialepre

Dalla intensa tonalità magenta, le delicate note di more e mirtilli di questo vino alimentano un palato sorprendentemente gustoso, morbido e gratificante. I suoi tannini vellutati e le note di piccoli frutti rossi che riempiono la bocca, fanno subito venire in mente il cioccolato fondente alle nocciole con frutta secca e uvetta. Liscio come la seta ma mai stancante grazie alle sua freschezza, dopo il primo sorso ne vorrete subito un altro. Il mio consiglio: bevetelo!

Nicolas Belfrage MW

## Uve

Montepulciano 85% e Sangiovese 15% allevate a cordone speronato.

## Vigneto

Vigna Colle del Sole nel comune di Maiolati Spontini caratterizzato da terreno tendenzialmente argilloso e ricco di scheletro. Le uve Montepulciano e Sangiovese sono coltivate nella parte centrale del vigneto su una superficie di 4 ettari relativamente pianeggiante. L'altitudine media è di 120 m s.l.m.

## Vendemmia

Le uve selezionate per la produzione del Caccialepre 2015 sono state raccolte in cassetta nei giorni 15 Settembre (Sangiovese) e 14 Ottobre (Montepulciano). La resa per ettaro è stata di 79 quintali.

## Vinificazione

Vinificazione tradizionale in rosso con frequenti follature in vinificatori di acciaio. La fermentazione alcolica è durata 26 giorni di cui i primi venti a contatto con le bucce. Dopo la fermentazione malo-lattica il vino è stato travasato in grandi botti di rovere dove è rimasto in affinamento per circa 12 mesi. L'imbottigliamento è stato effettuato il giorno 30 Maggio 2017.

## Produzione

Dell'annata 2015 sono state prodotte 6.075 bottiglie da 75 cl..

## Dati analitici all'imbottigliamento:

Alcool: 13.69%

Acidità totale: 4.40 g/l

Ph: 3.65

Zuccheri: < 0.3 g/l

## Di interesse

Il Caccialepre prende il nome dall'omonima pianta spontanea (*Reichardia Picroides*) che cresce rigogliosa ai bordi dei nostri vigneti. Questa deliziosa pianta dalle proprietà salutistiche, era tradizionalmente presente sulle tavole delle famiglie contadine Marchigiane, così come il vino Rosso Piceno di cui il Caccialepre è un'interessante interpretazione.

*Deep royal magenta of hue, this wine's gentle blackberry-cranberry aromas feed nicely through to a deceptively juicy but satisfying, smooth-textured palate. With its velvety tannins and mouth filling berriness one is almost put in mind of fruit-and-nut chocolate – dark, with plenty of fat luscious raisins in the mix. Smooth as silk as it glides down the throat, but in no way tiring thanks to the fresh acidity, you'll want to take another good gulp pretty soon. My advice: Go for it.*

Nicolas Belfrage MW

## Grapes

85% Montepulciano and 15% Sangiovese spur pruning training.

## Vineyard

*The vineyard called Colle del Sole located in the municipality of Maiolati Spontini is characterized by its soil rich of clay and silt. The vineyards of Montepulciano and Sangiovese grapes are cultivated in the central part of Colle del Sole hill laying on 4 hectares of soft hilly terrains. The average altitude is 120 meters above sea level.*

## Harvest

*The selected grapes to produce Caccialepre 2015 were harvested in 2 times, September the 15<sup>th</sup> for Sangiovese and October the 14<sup>th</sup> for Montepulciano. Yields are 7,9 tons per hectare.*

## Vinification

*Traditional red vinification in stainless steel vats. Alcoholic fermentation lasted 26 days, which, the first 20 days on the skins. After malolactic fermentation, the wine matures into large oak barrels for about 12 months. Bottling took place in May 30<sup>th</sup>, 2017.*

## Production

2015 vintage 6,075 bottles (75 cl) were produced.

## Analytical data at bottling

Alcohol content: 13.69%

Total acidity: 4.40 g/l

Ph: 3.65

Residual sugars: < 0.3 g/l

## Of interest

*Caccialepre, name of a spontaneously grass (*Reichardia Picroides*), that thrives on the edges of our vineyards. This tasty, healthful plant was always present in local cuisine of Marche, along with Rosso Piceno wine, which our Caccialepre is a very interesting interpretation.*

