



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.

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.



Caccialepre

ROSSO PICENO
DOC

Dalla intensa tonalità magenta, le delicate note di more e mirtillo 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 nocchie con frutta secca e uvetta. Liscio come la seta ma mai stancante grazie alla 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 slm.

Vendemmia

Le uve selezionate per la produzione del Caccialepre vengono raccolte in cassetta a metà Settembre (Sangiovese) e metà Ottobre (Montepulciano). La resa per ettaro è di circa 80 quintali.

Vinificazione

Vinificazione tradizionale in rosso con frequenti follature in vinificatori di acciaio. La fermentazione alcolica dura circa 25 giorni di cui i primi venti a contatto con le bucce. Dopo la fermentazione malo-lattica il vino viene travasato in grandi botti di rovere dove rimane in affinamento per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

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

885% 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 are harvested in 2 times, middle of September for Sangiovese and middle of October for Montepulciano. Yields are around 8 tons per hectare.

Vinification

Traditional red vinification in stainless steel vats. Alcoholic fermentation lasts around 25 days, which, the first 20 days on the skins. After malolactic fermentation, the wine matures into large oak barrels for about 12 months before bottling.