



MICHELE
CONCEPRIO



PIO DELLA ROCCA

PIO SINONIMO DI DEVOTO AL TERROIR (VIGNA UOMO TERRA CIELO) DA CUI PROVIENE QUESTO CRUS

Annata	2017
Tipo	Ticino DOC, vino biologico CH-Bio 12463
Origine e vitigno	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, uve da agricoltura biologica, coltivate in Malcantone, nelle vigne di Michele Conceprio.
Vigneto	Le uve per il Pio DELLA ROCCA, sono prodotte da più di 30 anni nel vigneto ubicato sotto la chiesa di Castelrotto, Adriano Kaufmann nel 1984 mise a dimora 3000 ceppi di merlot e 700 ceppi di Cabernet Sauvignon. La produzione di queste vigne è limitata a 4/ 5 grappoli per ceppo per ottenere un prodotto di alta qualità.
Vinificazione	Le uve raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate con la massima delicatezza, messe in tino di rovere troncoconico di 30 hl, mosto e bucce fanno una macerazione lunga con follature manuali che permettono un'estrazione di tannini controllata. A fermentazione alcolica e malolattica avvenuta, il vino giovane viene alloggiato in botti di rovere francese nuove di varie capienze per un periodo di 18 mesi; l'affinamento in legno permette di imbottigliare questo vino senza ulteriori chiarifiche, stabilizzazioni tartariche o filtrazioni. Ciò potrebbe provocare un leggero deposito nelle bottiglie, risultato di una naturale evoluzione del prodotto.
Grado alcolico	13.5% Vol.
Colore	Rosso rubino intenso
Profumo	Intenso elegante e complesso di frutti di bosco quali more e amarene, grande freschezza, sostenuta da una nota balsamica ed un tocco di spezie dolci sul finale.
Sapore	Attacco molto fresco ma ampio, strutturato, dominato dai tannini primari dell'uva ancora giovani legati ad una tessitura tannica importante in evoluzione. Al palato di corpo complesso importante e saporito, completato da una piacevole freschezza che ne evidenzia la sua classe. Questo nettare di carattere, possiede una grande personalità ed un ottimo potenziale d'invecchiamento.
Temperatura	15 gradi al servizio
Numero bottiglie	1000 da 75 cl nel 2017