



VINI ROSSI

Rosso di Spicca - Le Velette IGT

Chianti classico DOCG
Castello di Radda - Agricole
Gussalli Beretta

Montepulciano d'Abruzzo
DOCG Colline Teramane

Ritratto Rosso Igt

Bric Loira Barbera d'Alba
Doc

Barbera d'Alba Doc Affinato
in Carati

Montepiolo Colli di Rimini -
Cabernet Sauvignon Doc

Bric du Luv Langhe rosso doc

Brunello di Montalcino Docg

Montepiolo Colli di Rimini -
Cabernet Sauvignon Doc

Arte langhe rosso doc

Alfiera Barbera d'Asti
superiore DOC

Avvolto Maremma Toscana
Igt

Montepulciano d'Abruzzo

Il Rosso dell'Abazia -
Montello e Colli Asolani Doc

Rocca Rubia - Carignano del
Sulcis Riserva Doc

Taber Alto Adige Lagrein
Riserva Doc

Bric Balin Barbaresco DOCG

Bionzo - Barbera d'Asti
Superiore Doc

Barbaresco Docg - Produttori
del Barbaresco

Bricco Battista - Barbera del
Monferrato Superiore Doc

Bric Bertu Barbera d'Alba
Doc Negro

Barbera d'Alba Superiore
Doc G.D. Vaira

VINI BIANCHI

Cutizzi - Greco di Tufo Docg

Capichera IGT

Zuc di Volpe Colli Orientali
del Friuli Pinot Bianco Doc

Planeta - Chardonnay Sicilia
Igt

Vulcaia Fumè - Sauvignon
del Veneto Igt

Vermentino di Sardegna Doc
- Tuvaos

Chardonnay Planeta Sicilia
Igt

Terre Alte - Colli Orientali del
Friuli Rosazzo Bianco Doc

Monterio Coppo Doc

Benefizio Pomino Bianco Doc

Pinot grigio la Cesura Doc

Les Cretes - Vallée d'Aoste
Chardonnay doc

DISTILLERIA

ROSSO DI SPICCA - LE VELETTE IGT

LE BOTTIGLIE

ROSSO DI SPICCA - LE VELETTE IGT

mercoledì 28 settembre 2011



Regione: Umbria
Uve: Sangiovese (85%), Canaiolo (15%)
Terreni: di origine vulcanica, collinari, posti a 280-300 m s.l.m. esposizione a sud-ovest.
Produttore: Le Velette

Invia



DESCRIZIONE GENERALE

E' il vino rosso che da sempre si produce e si beve sulla rupe. La più antica menzione che riguarda il vino rosso della Tenuta Le Velette risale al 1884, ottenuta ad una manifestazione di Roma nella quale veniva premiato come vino rosso "fine". Ancora oggi la tradizione continua con questo vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, aromi fruttati di ciliegia matura uniti ad una leggera nota vanigliata che si apre nel bicchiere a note mentolate. In bocca è sapido, con buona tannicità e freschezza ma gradevolmente rotondo e armonico.

Vinificazione

La raccolta manuale avviene a metà ottobre, quando il Sangiovese riesce ad arrivare alla completa maturazione. La fermentazione avviene in tini di cemento, a 25-26°C per ottenere un buon compromesso tra estrazione polifenolica e mantenimento della freschezza aromatica. Dopo la fermentazione malolattica e un breve periodo di riposo in vasca viene affinato per 4-5 mesi in botti di rovere e poi di nuovo qualche mese in vasca di cemento prima di essere imbottigliato e commercializzato.

Abbinamenti

Si sposa in modo eccellente sia con primi piatti piuttosto elaborati e rustici, magari a base di cacciagione, tipici della gastronomia orvietana, sia con secondi piatti di media struttura. Ottimo con formaggi freschi salati o formaggi caprini.

Origine del nome

La famiglia del contadino "Spicca" è quella che diede il nome, a fine Ottocento, al podere dove ora vengono coltivate le uve per questo vino.

[Leggi su gli altri vini](#)

