



LE SENATE

La nostra azienda **Le Senate** è situata su una collina litoranea affacciata sul mare Adriatico. È inserita in quello che era l'antico territorio dell'Ager Palmensis, ricordato da Plinio il Vecchio nel I sec a.C. per la qualità delle vigne e per l'ottimo vino apprezzato in tutto l'Impero. Le nostre terre sin dall'antichità sono vocate alla viticoltura e infuse di una storia di cui noi oggi siamo i testimoni. Le vigne sono allevate su un pianoro che scorge il mare e gode delle sue brezze; il terreno limo-sabbioso si caratterizza per uno strato di concrezioni di carbonato di calcio, affiorante in alcune zone, che lo rendono unico e favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

CACINELLO 2012

La nostra punta di diamante incarna la visione dell'azienda, un'idea nata dalla passione e dalla ferma volontà di onorare la terra con un vino che ne fosse la più alta espressione. Rispetto e omaggio tali da voler dedicare alla terra il nome stesso del vino riprendendo il termine locale "cacinello", utilizzato dai nostri contadini per indicare le peculiari concrezioni da sempre presenti in questi terreni. Una caratteristica che infonde al vino le sue particolari doti di equilibrio, morbidezza ed eleganza. Tannini vellutati e persistenza avvolgente per un'esperienza sensoriale unica.



Denominazione	IGT Marche Rosso
Zona di produzione	Altidona – Piceno - Marche
Età dei vigneti	10 anni
Densità di impianto	4000 piante/ha
Composizione del terreno	Limo-sabbioso con substrato di concrezioni di carbonato di calcio
Esposizione dei vigneti	Est
Altitudine	200 s.l.m.
Uve	Merlot 45% - Cabernet Sauvignon 30% - Cabernet Franc 15% - Petit Verdot 10%
Forma di allevamento	Guyot
Vendemmia	Da inizio a fine settembre
Tipologia di raccolta	Manuale con cassette da 12 kg
Vinificazione	In vasche di acciaio da 30 hl termocondizionate a 26° per 30 giorni; follatura manuale del cappello
Maturazione	1 anno in barrique e tonneaux di primo passaggio
Affinamento in bottiglia	1 anno
Produzione annuale	5.000 bottiglie
Temperatura di servizio	18 °C
Gradazione alcolica	14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino vivace impenetrabile. Trama olfattiva complessa con evidenti note fruttate - mora, mirtillo, ribes rosso, ciliegia - accompagnate da note speziate di cannella, tabacco e pepe bianco nella sensazione retrofattiva. Vino di grande struttura, sapido, lungo ed estremamente equilibrato. Ottima armonia al gusto per la dolcezza dei tannini.

Abbinamento gastronomico

Carni alla griglia, brasati, selvaggina (cinghiale, lepre, fagiano), salumi e grandi formaggi stagionati.