



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.

BLU VELLUTO SPENTO

Vino ottenuto da uve Cabernet Franc, coltivate nei nostri vigneti siti in Altidona. Il colore blu intenso e la sensazione vellutata al tatto dell'acino del Cabernet Franc in piena maturazione ha ispirato il nome di questo vino, che stupisce per l'eleganza fruttata e la beva seducente.

Denominazione	IGT Marche Rosso
Zona di produzione	Altidona – Piceno - Marche
Età dei vigneti	13 anni
Densità di impianto	4000 piante/ha
Composizione del terreno	Substrato di concrezioni di carbonato di calcio
Esposizione dei vigneti	Est
Altitudine	200 s.l.m.
Uve	Cabernet Franc
Forma di allevamento	Guyot
Vendemmia	Da inizio a metà settembre
Tipologia di raccolta	Manuale con cassette da 12 kg
Vinificazione	In vasche di acciaio da 30 hl termocondizionate a 26° per 12 giorni; follatura manuale del cappello
Maturazione	12 mesi in barrique di primo passaggio
Affinamento in bottiglia	Minimo 1 anno
Produzione annuale	2.000 bottiglie
Temperatura di servizio	18 °C

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino luminosissimo, concentrato e impenetrabile. Al naso regala un blend equilibrato di frutti di sottobosco (amarena, prugna, ciliegia), richiami vegetali. Sentori floreali di violetta e spezie: dal pepe nero alla cannella e ai chiodi di garofano, chiusi da toni di tabacco. Morbido, setoso, avvolgente per la trama tannica, ma sostenuto da una adeguata matrice fresca e sapida, che gli regala un sorso lungo e persistente, con un netto richiamo alle sensazioni vegetali e fruttate. Finale in bocca elegante, disarmante, che riconduce a sensazioni speziate.

Abbinamento gastronomico

Consigliato con primi piatti di ragù a base di cinghiale e secondi a base di carne alla griglia. Ottimo anche l'abbinamento con salumeria e formaggi semi-stagionati.

