

Vespero

Marche Rosso Passito IGT

ORIGINE DEL NOME

Il nome deriva dal vento Vespero. È il vento che spirava in modo dominante sulla valle di Carpignano durante il periodo di appassimento all'aperto delle uve.

TIPOLOGIA

Vino rosso passito

VITIGNO

Vernaccia nera 100%

VIGNETO e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

- Impianto 2019 con sistema di allevamento Guyot
- Terreno franco argilloso, altitudine compresa tra 320 e 370 m s.l.m.
- 4.000 piante per ettaro con doppia esposizione
- Tecnica di potatura Simonit & Sirch

EPOCA DI VENDEMMIA E APPASSIMENTO

- Settembre e ottobre con raccolta manuale in cassette specifiche per appassimenti
- Appassimento naturale portando le uve in appassimento sulla terrazza panoramica per sfruttare il vento per facilitare la disidratazione
- Non vengono utilizzati anti-botritici o tecnologie che facilitino il processo

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

- Diraspatura manuale e sosta sulle vinacce per 72 ore
- Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata per 60 giorni
- Affinamento in acciaio per 6 mesi e successivo imbottigliamento.

PRODUZIONE 2024

460 bottiglie numerate (0,375 l)

GRADAZIONE ALCOLICA e RESIDUO ZUCCHERINO

14% e 180 g/l residuo zuccherino

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- **Bouquet:** frutta secca, cioccolato, caffè, fumoso, frutti rossi maturi.
- **Al palato:** grande equilibrio tra zuccheri e acidità, elevata rotondità e persistenza



Vespero

Marche Rosso Passito IGT

ORIGIN OF THE NAME

The name comes from the Vespero wind, the prevailing wind that blows through the Carpignano valley during the outdoor drying period of the grapes.

TYPE

Red passito wine

GRAPE VARIETY

100% Vernaccia nera

VINEYARD AND VINE TRAINING SYSTEM

- Planted in 2019 with a Guyot training system
- Clay loam soil, at an altitude between 320 and 370 m a.s.l.
- 4,000 vines per hectare with dual exposure
- Simonit & Sirch pruning technique

HARVEST AND DRYING PERIOD

- Harvested by hand in September and October, using crates specifically designed for grape drying.
- The grapes are dried naturally on the panoramic terrace, where the wind helps facilitate dehydration.
- No anti-botrytis treatments or technologies are used to accelerate the process.

WINEMAKING AND AGING

- Manual destemming and 72-hour maceration on the skins.
- Fermentation of the free-run must at controlled temperature for 60 days.
- Aging in stainless steel for 6 months, followed by bottling.

2024 PRODUCTION VOLUME

460 numbered 375 ml bottles

ALCOHOL CONTENT AND RESIDUAL SUGAR

14% ABV and 180 g/L residual sugar

SENSORY PROFILE

- **Bouquet:** dried fruit, chocolate, coffee, smoky notes, and ripe red fruits.
- **On the palate:** excellent balance between, with great roundness and a long, persistent finish.

