

Scelto per voi



Sasso Chierico

Sui 7 ettari di proprietà della famiglia Antognini, situati nel comune di Gudo, sulla sponda destra del fiume Ticino, vengono allevate le viti di Merlot, alcune delle quali vecchie di più di 40 anni. Qui i vecchi ceppi penetrano nel terreno fino a 130 cm di profondità: siamo in presenza di un suolo molto adatto alla viticoltura, con terreni medio leggeri, ricchi di materia organica, acido e non calcareo. Nella sua passione per la viticoltura, Giovanni Antognini è affiancato dal valente enologo Michele Conceprio: insieme hanno prodotto e vinificato questo stupendo Merlot del Sopraceneri.

Con il suo colore rubino granato intenso, molto speziato al naso, con note vanigliate e accenni erbacei, note di mirtillo, caldo, morbido e tannini diffusi con una sorprendente lunga persistenza, il Sasso Chierico è l'ottimo compagno non solo per i piatti strutturati di questa stagione, ma lo pensiamo anche come partner ideale per la cucina tradizionale della nostra Regione. / DC

ande



no dei moderni
rà i vini di que-
i papa Paolo III

50 anni prima
spazio alla viti-
bri, dove la par-
mente il vino di
ottigliato in fia-

copre prevalen-
a superficie di
no emblema di
e quasi esclusi-
ontefalco, è il

vitigno sia la
antico vitigno
a Plinio il Vec-
i Bevagna.
in purezza o