

## LE VIGNE STORICHE

Rosso Piceno DOC Superiore  
Vigna Messieri

*La farfalla vanessa si aggira tra le vigne da giugno a ottobre, passando di bocciolo in fiore. È l'eleganza che entra come la primavera e colora di fascino tutto quello che ci circonda. È alla sua vitalità che abbiamo dedicata la nostra Vigna Messieri.*

*The vanessa butterfly wanders in the vineyards from June to October, passing from bud to flower. Elegance comes in like spring and colors everything around us with charm. We have dedicated our Vigna Messieri to its vitality.*

UVE  
GRAPES

60% Montepulciano  
40% Sangiovese

BOTTIGLIA BORDOLESE  
BORDOLESE BOTTLE

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE

19°C



<b>PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE</b> FIRST YEAR OF PRODUCTION 1987	<b>UVE GRAPES</b> 60% Montepulciano 40% Sangiovese	<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b> NUMBER OF BOTTLES 10.000	<b>RESA PER ETTARO</b> YIELD/HECTARE 8 t
<b>TIPO DI TERRENO</b> Argilloso con esposizione e altimetria sud-ovest, dai 230 ai 250 m s.l.m.	<b>SOIL COMPOSITION</b> Clayey with southwest exposure and elevation, from 230 to 250 m a.s.l.	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> A spalliera, con cordone speronato.	<b>TRAINING SYSTEM</b> Espalier, with spurred cordon.
<b>CURE NELLA PREPARAZIONE</b> Vendemmia manuale con selezione dei grappoli, dalla seconda decade di ottobre e vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata non superiore ai 28°C.	<b>CARES IN THE PREPARATION</b> Manual harvest and selection of bunches, from the second decade of October and vinification with maceration of the black grapes at a controlled temperature not exceeding 28°C.	<b>AFFINAMENTO</b> Maturazione in botti di legno di Rovere di Slavonia da 50 hl per 36 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.	<b>REFINEMENT</b> Maturation in 50 hl Slavonian oak barrels for 36 months. Further refinement in the bottle for at least 12 months.

Poi il tempo passa, sono in molti ad abbandonare la campagna. Ma qualcuno resta. Resta a coltivare i campi, a mantenere i boschi, a potare gli ulivi e, naturalmente, a crescere le vigne. Alcune di quelle sono ancora lì, come lo è la nostra vigna storica, proprio davanti casa, da cui raccogliamo le uve per produrre il Vigna Messieri.

Apri su fiori viola intensi fino alla lavanda. Prosegue su profumi tostati di cacao, torna ai fiori con rose rosse carnose e chiude elegantemente balsamico. Il sorso appaga per la sua dualità di espressione. Ai tannini setosi si avvicina la voluttà dei frutti sotto spirito che, avvolti da un croccante strato di cacao, rendono ogni sorso un abbraccio appassionato.

As time goes by, many are leaving the countryside, but someone stays. Someone remains to cultivate the fields, to maintain the woods, to prune the olive trees and, of course, to grow the vineyards. Some of those vineyards are still there, as is our historic one, right in front of the house, from which we harvest the grapes to produce the Vigna Messieri.

The wine opens with intense purple flowers and moves up to lavender. It continues with aromas of toasted cocoa then returns to flowers with fleshy red roses and an elegant balsamic long finish. The taste is a duality of expression. Silky tannins alternate with the voluptuousness of fruit which, wrapped in a crunchy layer of cocoa, make every taste a passionate embrace.