Informazione pubblicitaria

Marche • Il Consorzio tutela Vini Piceni raggruppa 43 soci delle province di Ascoli e Fermo

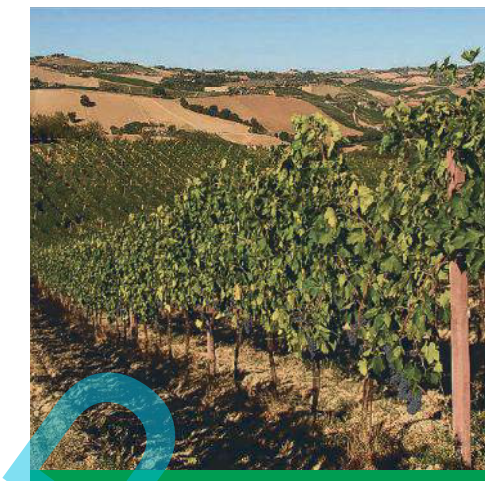
La passione e il territorio sono le basi per la qualità

Da sottolineare la presenza degli associati alle ultime edizioni di Vinitaly e ProWein

La passione dei viticoltori e la generosità del territorio possono contribuire a dar vita a prodotti straordinari. È proprio questo che accade nelle Marche, all'interno del territorio di riferimento del Consorzio tutela Vini Piceni, ente che raggruppa 43 soci e copre oltre il 50% della zona di produzione vinicola marchigiana, nelle province di Fermo e Ascoli Piceno. Il Consorzio è nato nel 2002, sulle ceneri di enti sorti in precedenza, riunendo imprenditori coinvolti in una sola o in più fasi di produzione dei vini tutelati. Si tratta, perciò, di persone che lavorano nei processi di viticoltura, vinificazione e imbottigliamento. L'obiettivo comune consiste nel far conoscere le eccellenze vinicole locali, conquistando uno spazio importante tanto nel mercato interno quanto in quello internazionale.

I VINI TUTELATI DAL CONSORZIO

La prima qualità, nella zona del Piceno, ad avere ottenuto la Doc è stata quella del Rosso Piceno, a cui è stata assegnata la denominazione nel 1968. Attualmente il Rosso Piceno Doc e il Rosso Piceno Superiore Doc rappresentano alcuni tra i gioielli della produzione marchigiana. Il disciplinare impone una percentuale di uve Montepulciano comprese tra il 35% e l'85% e Sangiovese tra il 15% e il 50%. Il Consorzio tutela Vini Piceni comprende anche produttori di etichette Docg Offida, con tre differenti prodotti: Offida Rosso Docg, Offida Passerina Docg e Offida Pecorino Docg. Quest'ultima tipologia, in particolare, rappresenta un vino bianco molto strutturato, con caratteristiche che ricordano quelle di molti rossi prestigiosi. Fanno parte del Consorzio, inoltre, anche due tipologie di Falerio Doc - denominazione attribuita nel 1975 - ovvero il Falerio Doc e il Falerio Pecorino Doc, due bianchi dalla tradizione molto antica. Le ultime qualità comprese all'interno del sodalizio di tutela sono quelle riferite al Terre di Offida Doc, ossia Passerina spumante, Vinsanto e passito. I vini prodotti nell'area meridionale delle Marche sono caratterizzati da salinità e mineralità, grazie alla particolare conformazione del terreno, con valli perpendicolari rispetto al mare, con l'influenza marina che arriva anche nell'entroterra. La maggior parte della produzione, dove ampio spazio è dedicato al biologico, viene commercializzata all'interno del mercato italiano ma, negli ultimi anni, 16 aziende del Consorzio si sono fatte conoscere dai consumatori canadesi, statunitensi e cinesi.



Contatti

Consorzio tutela Vini Piceni
www.consorziovinipiceni.com
339 8151349

Unioni in cucina

Abbinamenti imperdibili

I prodotti del Consorzio tutela Vini Piceni si abbinano perfettamente ai piatti della tradizione marchigiana, mostrando una grande versatilità.
I vini rossi, quali ad esempio il Rosso Piceno Superiore Docg o l'Offida Rosso Docg, sono ideali per essere consumati insieme a pietanze a base di carne rossa o di cacciagione, come impone la tradizione marchigiana. A sorpresa, però, questi alimenti si sposano a meraviglia anche con un grande bianco, qual è il Pecorino (nelle versioni Offida Pecorino Docg e Falerio Pecorino Doc), che potrebbe essere definito "un bianco vestito di rosso".
Chi ama i sapori del mare, invece, può optare per l'Offida Passerina Docg, varietà in grado di sorprendere per la sua freschezza e per la delicatezza dei suoi profumi.

Giustificativi FCP