

DUEMILAVINI - GUIDA AI VINI D'ITALIA 2013

AMPELEIA

Località Meleta – 58028 Roccatederighi GR-

Tel. 0564 567155 – Fax 0564 567146

www.ampeleia.it – info@ampeleia.it

Anno di fondazione: 2002 **Proprietà:** Elisabetta Foradori ,Giovanni Podini

Fa il vino: Marco Tait **Bottiglie prodotte:**120.000

Ettari vitali di proprietà: 38 **Vendita diretta:**si

Visite all'azienda:su prenotazione, rivolgersi a Simona Spinelli

Come arrivarci: dalla ss1 Aurelia uscire a Grosseto e prendere la SP8 per Meleta.

L'azienda esiste da dieci anni ed è stata costruita tramite l'acquisizione di terreni volutamente a diverse altitudini e a notevole distanza fra loro, con lo scopo di creare un'ampia variabilità altimetrica, pedologica e microclimatica. Ampeleia nasce dalla visione di tre amici che hanno guardato al futuro pensando ad uno stile di vino che racchiudesse eleganza e biodiversità di un territorio. Da due anni è iniziata la conversione biodinamica in Ampeleia di Sopra e progressivamente si estenderà anche ad Ampeleia di Mezzo e di Sotto. Unlitro è la nuova etichetta dell'azienda, un vino vivace, leggero e dalla veste originale.

AMPELEIA 2009



TIPOLOGIA: Rosso Igt – **UVE:** Cabernet Franc 60%, Sangiovese 15%, a. v. 25% – Gr. 14% – € 23
BOTTIGLIE: 20.000 – Rubino profondo. Varietale nell'espressione olfattiva che regala sensazioni di salvia ed erbe aromatiche, lieve peperone e poi un manto di frutti rossi tra cui spiccano le more e le ciliegie, seguito da toni spezzati. Subito morbido e caldo, trama decisa e freschezza sufficiente. Retrolfatto fruttato e più dolce in chiusura per ritorni di vaniglia. 16 mesi in barrique. Spalla di agnello al forno al profumo di ginopro.

UNLITRO 2011



TIPOLOGIA: Rosso Igt – **UVE:** Grenache 80%, Mourvedre 20% – Gr. 13% – € 9 **BOTTIGLIE:** 15.000 – Rubino trasparente con sfumatura porpora. Naso soave e fruttato di ciliegie sotto spirito, floreale di rosa rossa e infine ginopro. In bocca è caldo e con una buona freschezza, tannico e di media lunghezza. Cemento. Bocconcini di pollo all'alloro.

KEPOS 2010



TIPOLOGIA: Rosso Igt – **UVE:** Grenache, Mourvedre, Marselan, Alicante e Carignano – Gr. 13,5% – € 13
BOTTIGLIE: 40.000- Rubino scuro con orlo porpora. Profilo olfattivo incentrato su frutti di bosco, cardamomo, humus, talco e rosmarino. Bocca spessa nella struttura, con tannini giovani che poggiano su un manto di evidente morbidezza. Ritorni fruttati. Cemento. Cannelloni.

