

29 Luglio 2020

Vino Rosso Conero Dop: il leggendario nettare delle Marche

Con le sue sfumature violacee e di grande intensità, era già celebre ai tempi della Magna Grecia. Oggi è perfetto come vino da meditazione o per accompagnare i piatti più saporiti



Marche

Il sapore del **Vino Rosso Conero Dop** è il frutto di una storia antica e di una tradizione millenaria. Il monte sul quale nasce, che porta lo stesso nome ? monte Conero ? si trova nelle **Marche**, e si affaccia direttamente sul mar Adriatico. **Una posizione speciale**, ricca di miti e leggende, che dona a questa eccellenza il gusto e la personalità per cui ora è celebre.

La specialità del Rosso Conero era già riconosciuta ai tempi dell'**antica Grecia**: lo storico Strabone, a cavallo tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C., parla della colonia greca Ankón, vale a dire Ancona, nella sua geografia, definendola ?produttrice di vino buono e abbondante?.

Il vino ha collezionato menzioni anche in **epoca medievale**, ad opera dei monaci benedettini, e non è passato inosservato neanche nel **Rinascimento**. Si è guadagnato pure un accenno, in alcuni scritti minori, da parte di **Giacomo Leopardi**.

La zona di produzione del Rosso Conero Dop comprende l'intero territorio dei comuni di **Ancona**, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e in parte nei comuni di Castelfidardo e Osimo. La vite protagonista è senza dubbio **il Montepulciano**, che lo compone in una quantità minima dell'85%. È poi possibile aggiungere uve dello stesso colore, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella stessa zona fino a un massimo del 15%. Il disciplinare di produzione Dop specifica inoltre che si deve assicurare una gradazione alcolica di almeno 11,5°.

Il Conero Dop presenta un colore rosso rubino, con sfumature violacee e di **grande intensità**. La fragranza è vinosa, piacevole, con possibili note di ciliegia, prugna e frutti di bosco, alle quali si possono aggiungere note più speziate. In bocca risalta invece la sapidità, un sapore **ricco di corpo e di profumi**.

Il **carattere forte** di questa specialità si sposa perfettamente a primi di **pasta fresca e ripiena**, a carni bianche e a formaggi di media stagionatura. Se invecchiato, l'abbinamento migliore ricade su piatti di carne molto saporiti, primi e secondi a base di cinghiale, ma è ottimo anche con stufati, **cacciagione o selvaggina**. Il Vino Rosso Conero Dop non è tuttavia adatto solo per accompagnare: la sua intensità lo rende un eccellente **vino da meditazione**, e quindi da gustare per sé ? per godere tanto della sua leggenda quanto del suo sapore.

Potrebbe interessarti anche

Lacrima di Morro d'Alba Doc, il vino marchigiano dal profumo intenso [1]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/lacrima-di-morro-d%E2%80%99alba-doc-il-vino-marchigiano-dal-profumo-intenso>