



# 'sso GIOELE

IGT MARCHE ROSSO

Rosso rubino intenso, profumato di ciliegia matura, viola, rosa e ciclamino. Chiusura tannica vellutata e austera.

'Sso Gioele è dedicato alla nascita del secondogenito della famiglia Sparapani: anche qui abbiamo voluto riportare la tradizione della lavorazione del legno in cantina, creando un vino dalla forte personalità, robusto e corposo ma con una nota amabile e ruffiana, come il Montepulciano sa essere e com'è il nostro Gioele.

**Annata:** 2011 (prima uscita)

**Zona di produzione:** Cupramontana

**Altitudine:** 200 m s.l.m

**Data dell'impianto:** 12/14 anni

**Superficie vitata:** 3000 mt

**Vitigno:** 100 % Montepulciano in purezza

**Produzione annua:** 1300 bottiglie

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 8/12 giorni, poi in barrique ( legni francesi ) per 36 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 12 mesi

**Tenore alcolico:** 14%

**Abbinamenti:** carne rossa, stufati, selvaggina

**Tappo:** sughero

**Aspetto:** color rosso rubino inteso

**Profumo:** profumo fruttato di confettura di ciliegia matura, reso elegante da una sensazione floreale caratterizzato da viola, rosa e ciclamino e una discreta nota di legni pregiati che ne esalta la fruttuosità condita da una tenue speziatura.

**Gusto olfattivo:** bocca rotonda voluminosa con una chiusura tannica vellutata austera foriera di un lungo affinamento in bottiglia.

'Sso Gioele is dedicated to the birth of the second son of the Sparapani family: here too we wanted to bring the tradition of woodworking back to the cellar, creating a wine with a strong personality, robust and full-bodied but with a lovable and pimp note, as Montepulciano knows how to be. and how is our Joel.

First Bottling : 2011 / Area of production: Cupramontana - Marche - Italy /Altitude: 400 m s.l.m / Vines planted: 1980 / Size of Vineyard: 3000 mt / Grapes: 100 % Montepulciano / Harvest: manual / Production: 36 months barrique / Finish: 3 months in bottle / Alcohol content: 14% / Accompanies: meat, matured cheese and cold cuts / Appearance: Intense ruby red colour / Bouquet: Fruit bouquet of mature cherry preserve made elegant by a floral combination of violet, rose, cyclamen and a hint of fine woodiness that intensifies the fruitfulness flavoured by subtle spices. Taste: round, voluminous mouth with a closed, harsh, velvety, heralding tannin representative of a long aging in bottles.



## L'etichetta.

Gioele è il secondogenito della terza generazione della Famiglia Sparapani Settimio. Per lui abbiamo scelto l'esuberanza del vitigno rosso, un'attenta gestione in vigna e pregiati legni francesi, dove il vino ha raggiunto il suo equilibrio. Un vino esuberante, denso e profondo, che rispecchia la sua personalità.

Da qui nasce il nome 'sso Gioele.

Gioele is named after the second son born into the third generation of Settimio Sparapani's family. With Gioele in mind, we chose the vivacity of the red grape from a carefully tended vineyard, matured in the finest French oak barrels where the wine reaches its perfect balance. An exuberant, vigorous and intense red wine that reflects Gioele's personality.