



Il primo proprietario della Tenuta Crocco fu, nel Medioevo, Pietro Crocco che la ottenne in dono dal Principe Berardino per i suoi servizi come speziale. Nell'800 fu guidata da Giuseppe Nicola Crocco che fu fiduciario del Re di Napoli per la Basilicata. Ora è condotta da Domenico Crocco insieme alla moglie Cristina e alla figlia Grazia. Il vino è rigorosamente biologico.

Azienda Agricola San Marco

Azienda Agricola San Marco

Contrada Visciglio, snc, 85038 Senise, PZ - tel +39 3356884075 - tenutacrocco@tenutacrocco.it - www.tenutacrocco.it - Responsabili della produzione: Domenico Crocco (Titolare), Fabio Mecca (Direttore ed Enologo), Cristina Palumbo (Direttore e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 2016 - Vini prodotti: 1 - ☎4.500 - Ettari: 1 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - 🍷no - 🌱si - 🏠no

IL MIGLIOR VINO

Rosso Reale Bio 2017 91

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: sfoggia potenza e speziosità, balsamicità e integrità di frutto di non comune rango questo possente campione. La sua vanigliata visciola si diffonde profonda al profumo, densa, in polpa ben forte, davvero netta e persistente in aroma. La sua complessità (ricchezza di flash sensoriali di natura e tensione diversa) lo rivela da un lato balsamico e solare, dall'altro ancora fragrante. Il palato, armonioso, anche lui multidimensionale: la possanza e la tannicità da un lato, la souplesse e la dolcezza dall'altro; e ancora il calore, in grado, del sole che lo ha maturato, sferzato della mentosa freschezza della sua algida vaniglia del rovere. Sfolgorio sensoriale la cui limpida morbidezza origina tanto in viticoltura quanto in enologia tecnicamente virtuosa. Un gran vino.

Informazioni: 🍷 - 📅04/07/19 - 🌱C - ☎4.500 - 🍷Aglianico



GLI ALTRI VINI

ROSSO REALE BIO 2016 IP: 91

C: 32 - E: 31 - I: 28 - 🍷 - ☎4.500 - 🍷Aglianico

Commento Conclusivo

Il Rosso Reale Bio 2016 e 2017 presentato dall'Azienda Agricola San Marco è un vino di eccellente valora analitico e sensoriale. Alta la concentrazione di estratti, limpida l'esecuzione enologica, assai morbido e avvolgente il riscontro gustativo palatale. Il 2017 avvolge cremoso con i suoi balsami speziati, e suadentissimo porge il suo cuore di ciliegia nera polposa. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91; QQT: 5,01
Indici complessivi: C: 32 - E: 30,5 - I: 28,5