



P5S
ROSSO
2024

BOTTIGLIE PRODOTTE: 504

Il mio percorso nel mondo del vino è nato tra le colline umbre, dove fin da bambino ho imparato ad amare i vini rossi di questo territorio. Il loro carattere, la loro profondità e la loro capacità di evolvere nel tempo hanno accompagnato la mia crescita personale e professionale.

Per interpretare l'annata 2024 di P5S ROSSO ho scelto di unire l'eleganza internazionale di **Merlot**, **Cabernet Franc** e **Cabernet Sauvignon** all'anima italiana del **Sangiovese**, il vitigno rosso più coltivato della mia regione. Un connubio capace di fondere struttura ed **eleganza**, potenza e **bevibilità**, valorizzando la personalità di ogni varietà.

La libertà di questo progetto mi ha permesso di lavorare ogni uva singolarmente. **Quattro varietà, quattro personalità, un'unica identità**. La ricerca di equilibrio tra maturità del frutto, freschezza e una gradazione alcolica contenuta ha dato vita a un vino capace di emozionare fin da giovane e di evolvere nel tempo.

L'annata 2024 è il mio modo di raccontare ancora una volta le grandi potenzialità dell'Umbria, **una terra sempre più protagonista nel panorama del vino**.

Alessandro Meniconi



ORIGINE

P5S ROSSO 2024 nasce dall'assemblaggio di 30% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc e 20% Cabernet Sauvignon. Quattro varietà che trovano in Umbria un equilibrio sorprendente tra maturità, eleganza e freschezza, grazie a suoli ricchi di scheletro, importanti escursioni termiche e un clima capace di accompagnare lentamente ogni fase della maturazione.

Le uve provengono da vigneti allevati con basse rese produttive e raccolte esclusivamente al raggiungimento della piena maturità fenolica, privilegiando concentrazione, equilibrio e integrità aromatica come basi imprescindibili del progetto.



LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE

Le quattro varietà sono state raccolte manualmente in cassette a monostrato in momenti differenti, dagli inizi di settembre fino all'ultima decade di ottobre, seguendo il naturale percorso di maturazione di ogni singola uva.

Ogni varietà è stata vinificata separatamente in barrique aperte di rovere francese, con tecniche di estrazione dedicate a valorizzarne l'identità. Quattro varietà, quattro personalità, un'unica identità.

La macerazione si è protratta per circa ottanta giorni dalla raccolta, un tempo lungo e preciso, pensato per ottenere profondità, eleganza e una trama tannica raffinata senza perdere freschezza e slancio.



L'AFFINAMENTO

Terminata la macerazione, il Sangiovese ha affinato in cemento per preservarne freschezza, tensione e luminosità del frutto. Le altre varietà sono state assemblate e hanno proseguito l'affinamento per circa nove mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, scelte per accompagnare l'evoluzione del vino senza mai sovrastarne l'identità.

Non sono state effettuate chiarifiche.

L'imbottigliamento è avvenuto il 6 novembre 2025, in luna calante, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia.



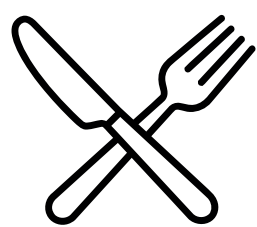
NEL CALICE

Il colore è un rosso rubino intenso e brillante, vivo e luminoso, con una trasparenza che ne racconta eleganza e vitalità.

Il profilo aromatico è profondo e complesso, con note di amarena, mora, cassis e prugna nera, arricchite da eleganti sfumature di grafite, tabacco dolce, erbe mediterranee e spezie fini. Il rovere francese è ben integrato e accompagna senza mai sovrastare l'identità del vino.

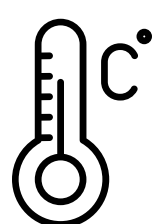
Al palato è ampio, armonioso e dinamico. Il tannino è setoso e avvolgente, sostenuto da una piacevole freschezza e da una sorprendente sapidità. Un vino capace di unire struttura ed eleganza, con un finale lungo e una continua evoluzione nel calice.





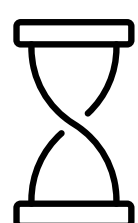
ABBINAMENTI

Ideale con la cucina umbra, accompagna con naturalezza carni rosse, selvaggina, arrosti, brasati, funghi, tartufo nero e formaggi stagionati. Grazie alla sua freschezza e alla sua eleganza tannica si esprime con grande versatilità anche in percorsi gastronomici più ampi, fino a un intero pasto.



SERVIZIO

Servire a 16-18 °C. Una breve ossigenazione ne valorizza complessità, eleganza e profondità.



POTENZIALE EVOLUTIVO

È un vino pensato per evolvere nel tempo. Struttura, freschezza e qualità tannica gli permetteranno di acquisire negli anni maggiore complessità e armonia.

L'annata 2024 è stata chiusa con un tappo tecnico garantito per almeno trent'anni e certificato privo di TCA, per accompagnarne il lungo percorso evolutivo.

Avevo un **Sogno**...
e ho capito che solo
un grande **Sentimento**
poteva trasformarlo in realtà.

Ho cercato la terra capace di raccontarlo,
ho trovato il **Suolo** che mi apparteneva,
il **Sole** che ne custodiva l'anima,
e con il mio **Sapere**
ho dato forma a una nuova storia.

Quella storia oggi si chiama P5S