



ACQUISTATO IL

"Lavischio" Toscana Rosso IGT

2021

Il Merlot in Toscana



Svinando®

Lavischio come il fiume che scorre delimitando i confini della tenuta Poggio Salvi. Un vino da sole uve merlot che regala all'olfatto percezioni di frutti di bosco, ribes e violetta. In bocca si sviluppa in modo elegante accompagnando senza incertezze l'intero pasto.

Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 20 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. A completare il quadro mezzo ettaro di moscato bianco per la produzione di Moscadello di Montalcino DOC, una piccola chicca storica della zona. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell'azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

La Vigna

Terreno	Scisti argillosi
Esposizione	Sud-ovest, 350-500 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro due anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti, arrostiti di carni bianche, formaggi.
Vinificazione	In vasche di acciaio termo-condizionate a 18-20° per 10-12 giorni preceduta da macerazione pellicolare di 7-8 ore.
Sensazioni	Colore rosso rubino; al naso sentori di ribes, frutti di bosco e violetta; in bocca è molto armonico, morbido ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821