ACQUISTATO IL .....

Maremma Toscana DOC 2020 2020

Un bel rosso del territorio

Il Sangiovese, vitigno principe del centro Italia, è alla base di tanti buoni vini del territorio. Vitigno versatile e capriccioso, è capace di esprimersi ad altissimo livello quando viene lavorato in purezza, ma è in capace di adattarsi perfettamente anche a tanti tagli differenti, sposandosi di volta in volta con altri vitigni autoctoni o, come in questo caso, con una punta, circa il 10%, di un grande vitigno bordolese, il Petit Verdot. Dopo la raccolta, le uve vengono avviate velocemente alla vinificazione. Il processo inizia con la fermentazione, a temperatura controllata, con la macerazione delle bucce per circa due settimane. Segue la malolattica e una fase di affinamento in serbatoi di acciaio inox e cemento per 6 mesi. Il risultato è un vino giovane e vitale. Dotato di un carattere deciso da toscanaccio DOC, presenta note fruttate e di macchia mediterranea. In bocca è morbido, con tannini vibranti e garantiscono un'ottima beva.

L'azienda vinicola Tenuta Aquilaia si trova nel comune di Scansano in provincia di Grosseto, nel cuore della Maremma. 40 ettari complessivi, di cui 15 coltivati a vite, nella valle del torrente Fosso Sanguinaio, in prossimità della sua confluenza con il fiume Albegna. I vitigni coltivati sono quelli tipici del territorio, dal Vermentino, al Ciliegiolo, al Sangiovese, fino a Chardonnay, Petit Verdot, Alicante e Merlot. Un giusto mix, dunque, di tradizione e apertura al mondo. Ne derivano vini dotati di grande carattere, che dimostrano un profondo legame con il proprio territorio e le sue antiche origini etrusche, ma caratterizzati allo stesso tempo da una vena piacevolmente moderna.

La Vigna

Terreno	Argilloso-sabbioso, ricco di scheletro a reazione sub acida
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	90% SANGIOVESE - 10% PETIT VERDOT
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata di 26°C con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica immediatamente successiva alla fermentazione alcolica. Affinamento In serbatoio in acciaio inox e cemento per 6 mesi
Sensazioni	Sangiovese e Petit Verdot sono alla base di questo robusto vino rosso dal carattere deciso in cui le note fruttate accompagnano i profumi della macchia mediterranea. Al palato risulta morbido e vellutato, con tannini vibranti e ottima beva

© 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