ACQUISTATO IL .....

"Il Drago e le 8 Colombe" Toscana IGT 2019 2019

Biologico e tipico

Il Drago e le Otto Colombe è un interessante Toscana IGT prodotto da Donatella Cinelli Colombini nella Fattoria del Colle. E' un rosso tipico della sua terra di origine, con il carattere giusto per accompagnare, con vera soddisfazione, i buoni piatti della tradizione regionale. E' il vino da stappare quando sulla griglia si cuoce lentamente una spessa bistecca alla Fiorentina, o quando la merenda prevede una generosa scheggia di formaggio pecorino e una fetta di pane toscano. Nasce da vigne condotte in regime bio, con lavorazioni manuali, come avviene da secoli e secoli. In cantina lavorano solo donne, le colombe che danno il nome al vino e che sono riprodotte sull'etichetta. Con loro c'è anche un drago, Carlo Gardini, il marito di Donatella Cinelli Colombini, uno degli ispiratori delle nuove sperimentazioni. Affinato in piccole botticelle di rovere prodotte artigianalmente da 4 tonnellerie francesi, questo rosso è un vino estremamente democratico. Nel senso che piace davvero a tutti.

Ci sono donne destinate a fare la differenza. Tra queste c'è senza dubbio Donatella Cinelli Colombini. Donna del vino, imprenditrice di successo e per certi aspetti icona stessa della Toscana più bella e nobile. Quella che gode di una storia lunga che si perde nei secoli, fatta di grandi famiglie, di grandi tenute e soprattutto di ottimi vini. Insomma, la Toscana che piace a ogni buon appassionato di vino. L'azienda agricola Donatella Cinelli Colombini, fondata nel 1998, può contare su due tenute: Fattoria del Colle a Trequanda, riacquistata ai primi del '900 dopo trecento anni, e il Casato Prime Donne a Montalcino, usato dagli antenati di Donatella per la caccia e per portarvi le spose in viaggio di nozze, e che oggi può contare su uno staff interamente femminile.

La Vigna

Terreno	suolo con prevalenza di argilla e calcare
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in tini di acciaio termoregolati. Invecchiamento 18 mesi in botte grande e tonneaux di rovere francese da 5-7 hl.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso e brillante. Il Vino manifesta la sua robusta struttura nel movimento molto lento nel bicchiere. Profumo netto, ricco di suggestioni, raffinato nei suoi richiami ai piccoli frutti rossi maturi e ai frutti esotici a cui si aggiunge una componente speziata. Gusto pieno, armonico, vellutato. La struttura acida e tannica si armonizza con la ricchezza di gusto che si conclude in mood piacevole e permane lungamente in bocca.

© 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