



ACQUISTATO IL

Rosso di Montepulciano DOC

2018

Rosso di Montepulciano, passione toscana



Svinando

La cantina Svetoni produce vino dal 1865, e questo Rosso di Montepulciano rappresenta una buona sintesi di un percorso di crescita che supera ormai il secolo e mezzo di lunghezza. Fratello minore, ma non in termini di qualità, del più blasonato Nobile, il Rosso di Montepulciano Podere Rubino di Svetoni è sontuoso nel complesso delle sue note, pieno e compiuto nelle suggestioni. Di un bel colore rosso rubino con intensi riflessi violacei, ha un profilo olfattivo ampio, con note di ciliegia fragranti e un corredo di profumi ben armonizzato. All'assaggio rivela pienamente il proprio carattere, con struttura tannica robusta, ma dolce e al tempo dinamica. Se con carni arrosto, cacciagione e formaggi saporiti regala ottimi abbinamenti, quando è solo si concede appieno, regalando degustazioni soddisfacenti e stimolanti. Un rosso importante, per momenti che lasciano il segno.

Fattoria Svetoni nasce sul finire del Settecento a Montepulciano; completata a metà del XIX secolo, inizia a produrre vino dal 1865. Se cercate una voce autorevole nel panorama vinicolo toscano, questa è una tappa obbligata. Tutta la cura per i prodotti del territorio e per i vini che esprimono al massimo la propria eredità e una sincera ispirazione, fanno di Svetoni un autorevole firma, che sa spaziare dalla nobiltà di vini di gran pregio a ottime etichette per un consumo meno impegnativo, ma sempre qualitativamente eccellenti. La fusione con Podere Rubino ha aggiunto a un già importante catalogo vini di indubbia importanza, Chianti e Nobile di Montepulciano, e, non ultimo, lo straordinario Rosso di Montepulciano. Un'azienda che ha solide radici ha più possibilità di proporre prodotti riusciti e ispirati, capaci di incantare per le proprie peculiarità anche chi nel vino cerca ostinatamente la perfezione. Qui, di calice in calice, è facile trovarla e innamorarsene.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Sud, Sud - Ovest, 320m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.900 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 80%, Canaiolo 20%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 12 mesi da oggi
Abbinamento	Carni Rosse e Formaggi Stagionati
Vinificazione	La fermentazione alcolica dura all'incirca 10 gg. Successivamente viene fatto un periodo di macerazione di una decina di giorni con fermentazione malolattica in acciaio. Un ultimo affinamento in botti della durata di 7-8 mesi per poi passare a quello in bottiglia.
Sensazioni	Bouquet ricco ed elegante, dal gusto morbido e allo stesso tempo deciso.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821