ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2008



?L?altro? Rosso di Montalcino

Il Rosso a Montalcino non è da considerarsi il fratello minore del Brunello, ma una diversa espressione del Sangiovese. Sempre lui, padrone incontrastato delle vigne ilcinesi, affinato per un tempo più breve, mantiene acidità e tannino 'arruffato' che sono l'impronta digitale della varietà.

Ogni azienda esprime con il suo Rosso la propria idea di Sangiovese. Querce Bettina si propone con un Rosso verace: al naso si godono le note di cuoio, mentre la bocca è sferzata da un tannino che asciuga ma che sa chiudere l'assaggio con eleganza.

L'Azienda Agricola Querce Bettina prende il nome dalla protagonista di un'antica leggenda, Bettina, una vecchina che raccontava ai pastori locali storielle di magia e mistero: nessuno sapeva dire con esatezza dove l'aveva vista, quel posto era semplicemente noto come "Querce Bettina".
Gestita con amore e dedizione da Roberto Moretti e Sandra Barenghi, brianzoli ma ilcinesi d'adozione, Querce Bettina sorge nel cuore della macchia mediterranea delle colline ilcinesi, e comprende circa 2,4 ettari di vigneto, rigorosamente coltivati a Sangiovese Grosso, e circa 1,5 ettari di oliveto.
L'orizzonte si spinge a parecchi chilometri e mostra ampie vedute sul Monte Amiata, Arcidosso, i monti della provincia di Grosseto, Poggio alle Mura e via via sino alle zone metallifere di Civitella Marittima, Massa Marittima, Roccastrada. L'azienda ricava i propri prodotti unicamente dalle proprie coltivazioni e utilizza impianti di lavorazione di proprietà fatta eccezione unicamente per la frangitura delle olive.

Querce Bettina è partner dell'Associazione Nazionale Vino e Salute, nata nel 2005 a Montalcino grazie all'impegno di medici e ricercatori delle Università di Firenze, Siena, Pisa e Chieti per valorizzare e promuovere la ricerca scientifica sugli effetti benefici del vino.

La Vigna

Terreno	Argilloso-siltoso
Esposizione	Sud-ovest, 440 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese Grosso
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Oggi è al top - in evoluzione per i prossimi due anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi a base di carne, salumi e formaggi saporiti e stagionati, carni arrostite e cucinate con sughi ristretti. Evitare l'abbinamento con i cibi dal gusto aspro e le verdure ricche di tannini (limone, finocchio, anice, carciofo etc.)
Vinificazione	Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all?esaurimento dell?acido malico. Affinamento in botti di rovere francese da 500 litri per un periodo di circa 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa tre/sei mesi. Messo in commercio di norma non prima di ottobre dei due anni successivi alla vendemmia
Sensazioni	Colore rosso rubino; al naso sentori di fiori rossi, frutti di bosco e note di cuoio; sapore di buon corpo, persistente, rotondo e armonico, bilanciato con i tannini caratteristici dell?uva e del territorio

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