ACQUISTATO IL .....

"Lupaia" Toscana Rosso IGT



Ampio e avvolgente

Situata tra le colline di Montalcino, nel cuore della Toscana, la Fattoria La Lecciaia è una bella realtà famigliare che produce, anno dopo anno, vini della tradizione. Montalcino, del resto, è una zona rinomata per la sua tradizione vitivinicola. Un'area caratterizzata da un clima mediterraneo e da un terreno variegato, ricco di argille, calcare e sabbie. Queste caratteristiche, unite alla sapiente mano dell'uomo, permettono di creare vini unici, che raccontano la storia e la cultura della Toscana. Vino semplice e piacevole, questo Toscana IGT Lupaia è un rosso che nasce dall'unione di tre vitigni: Sangiovese (40%), Cabernet Sauvignon (30%) e Merlot (30%). Il Sangiovese, in particolare, conferisce al Lupaia la struttura e il caratteristico tocco di acidità. Il Cabernet Sauvignon apporta profondità e complessità aromatica, con note di frutti di bosco e spezie. Il Merlot, infine, aggiunge morbidezza e rotondità, bilanciando la struttura robusta del vino con un tocco di eleganza. Vendemmia manuale tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre, quando le uve raggiungono il giusto grado di maturazione, la vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, dove il mosto viene lasciato fermentare per 15-20 giorni, con frequenti rimontaggi che favoriscono l'estrazione di colori, aromi e tannini dalle bucce. In seguito il vino matura inizialmente in tini di acciaio, a cui segue un affinamento di 6-8 mesi in botti di rovere. Questo passaggio in legno conferisce al Lupaia maggiore complessità e profondità. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela fin da subito un'esplosione di profumi, con sentori intensi di frutti di bosco, come mora e ciliegia, accompagnati da delicate note speziate di pepe nero e un lieve tocco di vaniglia, dovuto al passaggio in rovere. In bocca è ampio e avvolgente. Asciutto e caldo, con una tannicità presente ma ben integrata. Il finale è lungo e persistente. Perfetto per accompagnare carni rosse, come un filetto al pepe verde, e formaggi semi-stagionati.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato una sfida ambiziosa: ricercare il più alto livello qualitativo. La vinificazione separata dei vini provenienti da singoli appezzamenti, la valorizzazione di ogni singola peculiarità del terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 40%, cabernet sauvignon 30%, merlot 30%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata manualmente tra fine settembre e primi di ottobre. La vinificazione avviene in acciaioa temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. La maturazione avviene in acciaio con un passaggio di 6-8 mesi in botti di rovere.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, al naso prevalgono profumi intensi di frutti di bosco e note speziate. Il sapore è ampio, asciutto, caldo, leggermente tannico, robusto e armonico.

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