



ACQUISTATO IL

Maremma Toscana Sangiovese DOC 2019

2019



Svinando

Rosso biologico

Un bel rosso di territorio. Un vino biologico che proviene da una delle aree vinicole più interessanti della Toscana. Stiamo parlando del Maremma Toscana DOC di Fattoria La Lecciaia. La Maremma Toscana, del resto, è un territorio che incarna l'essenza più autentica e selvaggia della Toscana. Situata tra colline dolci e valli verdeggianti, questa regione è baciata da un microclima unico, influenzato dalla vicinanza del mare e dalle brezze che mitigano le temperature estive. Questo Maremma Toscana DOC, in particolare, è frutto di una selezione meticolosa di uve Sangiovese al 100%, provenienti da diverse zone della Maremma. Le viti sono allevate con il sistema del cordone speronato, per limitare la resa e ottenere grappoli concentrati e di alta qualità. La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Il successivo processo di vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, dove il mosto rimane a contatto con le bucce per 15-20 giorni. Durante questa fase, si eseguono frequenti rimontaggi, per estrarre al meglio gli aromi, il colore e i tannini dalla buccia. Dopo la fermentazione, il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia, dove matura per un minimo di 18 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, il bouquet si rivela ricco e variegato, con sentori di frutti di bosco come mora e ribes, intrecciati a delicate note speziate di pepe nero e un leggero tocco floreale, tipico del Sangiovese. In bocca, il vino è piacevole e persistente, con una tannicità leggermente pronunciata ma ben integrata, che si fonde con la morbidezza del corpo e un finale che lascia una sensazione avvolgente e duratura. E' un vino che si presta magnificamente a essere abbinato a carni rosse, come una succulenta bistecca alla fiorentina, o con formaggi stagionati dal sapore deciso, come il pecorino toscano.

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 un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, fino a sette piani a climi molto differenti. La vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata e per 15-20 giorni. Durante questa fase, si eseguono frequenti rimontaggi, per estrarre al meglio gli aromi, il colore e i tannini dalla buccia. Dopo la fermentazione, il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia, dove matura per un minimo di 18 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, il bouquet si rivela ricco e variegato, con sentori di frutti di bosco come mora e ribes, intrecciati a delicate note speziate di pepe nero e un leggero tocco floreale, tipico del Sangiovese. In bocca, il vino è piacevole e persistente, con una tannicità leggermente pronunciata ma ben integrata, che si fonde con la morbidezza del corpo e un finale che lascia una sensazione avvolgente e duratura. E' un vino che si presta magnificamente a essere abbinato a carni rosse, come una succulenta bistecca alla fiorentina, o con formaggi stagionati dal sapore deciso, come il pecorino toscano.

La Vigna

Terreno medio impasto con sabbia e depositi argillosi

Esposizione
Allevamento cordone speronato

Densità imp. 4500-5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese di montalcino 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia viene effettuata manualmente tra fine settembre e inizio ottobre. La vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni. Durante questa fase, si eseguono frequenti rimontaggi, per estrarre al meglio gli aromi, il colore e i tannini dalla buccia. Dopo la fermentazione, il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia, dove matura per un minimo di 18 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, il bouquet si rivela ricco e variegato, con sentori di frutti di bosco come mora e ribes, intrecciati a delicate note speziate di pepe nero e un leggero tocco floreale, tipico del Sangiovese. In bocca, il vino è piacevole e persistente, con una tannicità leggermente pronunciata ma ben integrata, che si fonde con la morbidezza del corpo e un finale che lascia una sensazione avvolgente e duratura. E' un vino che si presta magnificamente a essere abbinato a carni rosse, come una succulenta bistecca alla fiorentina, o con formaggi stagionati dal sapore deciso, come il pecorino toscano.

Sensazioni Colore rosso rubino, intenso con riflessi granati, al naso è intenso, con sentori di frutti di bosco, note speziate, note floreali. Il sapore è piacevole, persistente, leggermente tannico e morbido.

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