



ACQUISTATO IL .....

Maremma Toscana Sangiovese DOC 2019

2019

## Rosso biologico



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** medio impasto con sabbia e depositi argillosi

**Esposizione** 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 acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni svolgono per un minimo di 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

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

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. È 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, fine settembre a i primi di ottobre. La vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. La maturazione e l'affinamento del vino si svolgono in vecchie regale metalliche vengono lubrificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impantare 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.

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