ACQUISTATO IL .....

Rosato Toscana IGT 2013



Il connubio perfetto tra stile francese e carattere toscano

Finezza ed eleganza, questo il mantra di Matteo Giustiniani, nonché la filosofia che sta alla base di questo vino, che torniamo a proporvi con la nuova annata. Un bianco vestito di rosa, chiarissimo, con note fresche e citrine ed un carattere fruttato tenue. Il rosato non solo come vino simpatico ed estivo, ma anche strumento per raccontare il territorio e le persone che lo rendono unico.

Nel 2002 Matteo Giustiniani ha ereditato la Fattoria dalla nonna, la Contessa Maria Adelaide Sardi, e si è giocato le sue carte: laurea in enologia e viticoltura a Firenze e Master a Bordeaux, dove ha avuto anche l'occasione di lavorare al fianco di uno dei più grandi winemaker del mondo, Denis Dubourdieu. Da lui ha imparato la sensibilità e il rispetto per il terroir. E il "suo" terroir, che si estende a due passi dalle imponenti mura della città di Lucca, trova la sua espressione nel clima fresco, ventilato e soleggiato e nei variegati suoli di origine sedimentaria della zona, che donano ai vini una vivacità e una complessità uniche. Il rosato che Matteo ci propone unisce allo stile dei grandi rosé provenzali tutto il carattere della Toscana, a partire dai vitigni, con il merlot a fare da contrappunto al sangiovese, insieme a una spruzzata di ciliegiolo. La tecnica è quella del saignée, (che in italiano suona decisamente meno poetico: salasso, o sanguinamento), tipicamente utilizzata in Provenza: le uve vengono lasciate a macerare per un brevissimo periodo, per estrarre un po' di colore, poi il mosto viene separato e vinificato in bianco. La Fattoria Sardi Giustiniani, di proprietà della famiglia di Matteo da più di 200 anni, si estende su 45 ettari e dispone di circa 20 ettari di vigneti, in conversione al biologico dal 2011.

La Vigna

Terreno	Vigna Triangolo (Merlot): medio collinare, terreno sciolto di medio impasto; Vigna La Villa (Sangiovese): pianura, con terreno sciolto di origine fluvio-lacustre, formatosi dall'azione erosiva e di deposito esercitata dall?acqua
Esposizione	SudEst-ovest, da 50 a 150 m s.l.m. a seconda del vigneto
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 60%, merlot 35%, ciliegiolo 5%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutta l?estate
Abbinamento	Aperitivi, antipasti, piatti leggeri di pesce, perfetto anche da solo come after dinner
Vinificazione	Le uve sono macerate a freddo e il succo fermentato come un bianco. Una piccola parte è fermentata in legno dove svolge la malolattica. Tutte le masse maturano separatamente su fecce fini e il blend è deciso qualche mese prima dell'imbottigliamento
Sensazioni	Colore rosa molto tenue; al naso delicati sentori di fiori bianchi, e note fruttate, citrine e di frutta gialla; bocca viva, elegante e freschissima

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