ACQUISTATO IL .....

Toscana Rosso IGT Eola 2013



Eola: una ventata di freschezza toscana!

Eola, come il dio greco dei venti. Ma con la 'a', per sottolineare il tocco femminile che per tutto l'anno plasma i vigneti. Fresco e giovane, come l'azienda che lo produce. Veste accattivante, profumo invitante e sorso agile e snello. Dopo averlo provato non ci resta che una domanda da fare: che cosa state aspettando?!

La Toscana fa gola a molti, specialmente se si parla di vino. Non solo quando si tratta di berlo: sono molti i produttori di nuova generazione che hanno scelto questa terra come locus amoenus per realizzare il loro "sogno vinicolo". Impresa non facile, vista la concorrenza di giganti dalla tradizione spesso centenaria. Se poi la scelta casca su una zona non particolarmente famosa o blasonata, la questione si complica ulteriormente. Metti poi che ti salti in testa di optare per terreni che non hanno mai visto l'ombra di una vite: c'è tutto il materiale per il prossimo capitolo di Mission Impossible. E invece a Luisa e Paolo Tom Cruise gli fa un baffo, così nel 2006 hanno fondato Le Colline di Sopra, a Montescudaio (PI). I 5 ettari di vigneto a conduzione biologica sono esposti a nordEst e nordOvest, in una zona soleggiata e ventilata a 10 km dal mare e ad un'altitudine di 120 - 200 m s.l.m. Si è scelto di coltivare varietà sia autoctone che internazionali, prevalentemente a bacca rossa, selezionando i cloni più adatti al suolo ed ai venti dominanti: sangiovese, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot, syrah e moscato bianco. Nell'Eola la tradizione toscana del sangiovese incontra i vitigni internazionali che qui da queste parti possono essere considerati "quasi autoctoni": merlot, cabernet sauvignon e syrah. Per Luisa e Paolo è "l'ingresso nel mondo di Colline di Sopra, perfetto a tutto pasto ma anche come aperitivo in red": è il momento di fare scorta!

La Vigna

Terreno	medio impasto con scheletro, suolo argilloso e ricco di minerali
Esposizione	NordEst ? nordOvest, 120 ? 200 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot, sangiovese, cabernet sauvignon, syrah
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, secondi di carne bianca e rossa
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio. Malolattica svolta in acciaio. Segue affinamento sempre in acciaio per circa 6 ? 8 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; molto fresco al naso, con note fruttate di mora e ribes e accenni floreali; bocca agile e snella, equilibrata, di ottima acidità

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