



ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2024

2024

## Montalcino: amore a primo sorso



Svinando®

Le uve sono le stesse del Brunello Annata e del Brunello Riserva che già dovresti conoscere. Se te li sei persi, dopo adeguata penitenza puoi recuperare con questo insuperabile Rosso di Montalcino. Giovane e immediato, perfetto per un consumo quotidiano a tutto pasto senza rinunciare alla stoffa di un grande vino.

Metti una terra di grandi vini, un vitigno molto amato e un pizzico di stile Poggio Salvi, e avrai il vino che stavi cercando: naso composto, giovane ma che già lascia intravedere un certo carattere, delicatamente fruttato; bocca asciutta e pulita, con tannini eleganti. Ottimo oggi, perfetto anche tra qualche anno! Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 20 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. A completare il quadro mezzo ettaro di moscato bianco per la produzione di Moscadello di Montalcino DOC, una piccola chicca storica della zona. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell'azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Galestro a larga tessitura
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest, 350-500m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Sangiovese grosso 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 5 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Salumi, formaggi, antipasti caldi, primi piatti, secondi di carne
<b>Vinificazione</b>	In vasche di acciaio termocondizionate a 28°-30°C per 12-14 giorni; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni; maturazione 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30-60-100 hl; affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
<b>Sensazioni</b>	Rubino, note di frutta matura tipiche del sangiovese giovane, accenni selvatici, bocca di ottima struttura, supportata da una trama tannica potente

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821