ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2024 2024



Montalcino: amore a primo sorso

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.

La Vigna

Terreno	Galestro a larga tessitura
Esposizione	Sud - Ovest, 350-500m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Salumi, formaggi, antipasti caldi, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	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
Sensazioni	Rubino, note di frutta matura tipiche del sangiovese giovane, accenni selvatici, bocca di ottima struttura, supportata da una trama tannica potente

© 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