



ACQUISTATO IL

"Nove Legni" Rosso Toscana IGT 2018

2018

Merlot toscano elegante, complesso e avvolgente, con note speziate uniche



Svinando®

Nove Legni Rosso Toscana IGT 2018 di Le Forconate è un omaggio al territorio toscano, forgiato dalla passione per la vinificazione e dalla ricerca dell'eccellenza. Questo Merlot in purezza nasce in una piccola tenuta tra la Valdichiana e la Val d'Orcia, dove ogni bottiglia racconta il legame con la natura e il rispetto per la tradizione. Il suo nome, "Nove Legni", evoca un processo di affinamento esclusivo, che prevede l'uso di botti di legni diversi per creare una complessità aromatica unica. Al naso, si apre con intensi profumi di frutta nera, sfumature di spezie, mentolo e un accenno di liquirizia, che introducono un sorso profondo, carnoso e avvolgente. I tannini morbidi e la freschezza ben calibrata danno vita a un vino strutturato e persistente, perfetto per chi cerca un assaggio di Toscana autentica, dai sentori decisi e indimenticabili.

L'Azienda Agricola "Le Forconate" è situata in un'area suggestiva e particolare, nel cuore della Toscana, culla del Chianti, nei pressi delle colline dorate della Val d'Orcia, sito culturale del Patrimonio Mondiale (UNESCO). È stata fondata nel 2008 quando la famiglia Barbanera ha deciso di coltivare la propria passione ed amore per la vinificazione, desiderava creare qualcosa di speciale e di strettamente collegato con il territorio e le tradizioni locali, lavorando insieme alla nuova generazione per abbracciare una visione comune. L'estensione iniziale dei vigneti pari a 7.5 ettari, ha poi abbracciato i 28.50 in totale includendo fra le varietà originarie (Sangiovese e Merlot) altri vitigni quali il Sagrantino, il Cabernet Franc, il Petit Verdot ed il Vermentino.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 100% Merlot

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Colore: colore rosso intenso con sfumature violacee. Profumo: Note di mirtillo e mora, sentori di spezie, cacao e tabacco. Gusto: Profondo, elegante e potente. Completo nella sua espressione fruttata e speziata sviluppata durante il lungo invecchiamento. Tannini vellutati con una potente estrazione.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821