



ACQUISTATO IL .....

"Rasole" Rosso Toscana IGT 2017

2017

**Rosso toscano complesso, con frutta scura, spezie e tannini morbidi**



*Svinando*

Il Ràsole Rosso Toscana IGT 2017 di Le Forconate è un viaggio nel cuore della Toscana, nato dall'incontro di tre vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo blend è il frutto della dedizione di Le Forconate per esprimere l'autenticità del territorio attraverso un vino elegante e avvolgente. Il Ràsole riposa nelle cantine della tenuta, sviluppando sfumature uniche grazie a un affinamento accurato che ne esalta le note di frutta scura e spezie, con un accenno di tabacco. Al naso, il vino regala aromi complessi che anticipano un sorso fresco e ben equilibrato, dove i tannini delicati si fondono armoniosamente con una struttura decisa. Con ogni assaggio, il Ràsole racconta l'essenza della tradizione toscana, con il tocco moderno e raffinato di Le Forconate, creando un'esperienza sensoriale ideale per gli amanti dei rossi strutturati e di carattere.

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** Blend uve rosse

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

## Vinificazione

## Sensazioni

Colore: colore rosso intenso. Profumo: Note balsamiche speziate completate da sentori di frutti rossi maturi. Gusto: Potente e di solida struttura, di grande corpo ed equilibrio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.