



ACQUISTATO IL .....

"Ticche" Rosso Toscana IGT 2018

2018

## Blend toscano complesso, con prugna, spezie e tannini morbidi



Svinando®

Il Ticche Rosso Toscana IGT 2018 di Le Forconate è un vino che parla della terra toscana e delle sue sfumature più intime. Nato dall'incontro di Sangiovese e Merlot, questo blend esprime il carattere deciso e l'eleganza di un territorio antico, dove ogni vite è coltivata con dedizione e rispetto. Il Ticche riposa pazientemente nelle cantine della tenuta, assorbendo sentori di spezie da forno, moka e terra arata, in un equilibrio che è il risultato di anni di esperienza e passione. Al naso, gli aromi avvolgenti di prugna nera e cedro anticipano un sorso morbido e intenso. I tannini setosi avvolgono il palato, mentre le note di espresso e spezie si svelano lentamente, regalando un assaggio profondo e persistente. Questo vino è un invito a scoprire la Toscana in un bicchiere, perfetto per chi cerca un rosso autentico e ricco di fascino.

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**              Sangiovese, Merlot

**Gradazione**     14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo**   da invecchiamento

**Abbinamento**   Menù di carne

### Vinificazione

### Sensazioni

Colore: Colore rosso intenso e impenetrabile. Profumo: Sentori di ciliegia, ribes nero, ciliegie selvatiche e note tostate. Gusto: Complesso, solidamente strutturato, corposo e morbido, con tannini mai amari.

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