ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC 2014



Sa conquistare i palati più influenti

Montepulciano, un acquerello color mattone sul verde delle colline senesi. Terra di arte, di storia e di cultura. E terra di vino. Oggi ti presentiamo l'ultima annata del Rosso di Montepulciano di Tenuta Valdipiatta, che negli ultimi anni si è sempre distinto per gli importanti riconoscimenti: invitante nei toni di frutta rossa fresca, agile e morbido in bocca. Rosso sincero e appagante, da mettere in tavola tutti i giorni accanto ai piatti più strutturati.

Miriam Caporali, con i suoi vini, ci tiene in pugno: equilibrati, eleganti, centrati… vini che raccontano il territorio di Montepulciano. Il Rosso 2014 trasmette tutte le emozioni che il sangiovese più giovane sa dare: corpo, grande freschezza e intensità di profumi. Un pizzico di legno di Allier conferisce tridimensionalità, ma con discrezione, senza farsi notare troppo. Giulio Caporali ha acquistato la Tenuta alla fine degli Anni 80, nel territorio altamente vocato di Montepulciano (SI). Oggi l'azienda è guidata dalla figlia Miriam. Gli ettari vitati sono 23 (su 30 totali), coltivati per l'80% a sangiovese (qui detto prugnolo gentile), e per il resto a canaiolo, mammolo, merlot, cabernet sauvignon e pinot nero. I vigneti sono stati rinnovati a partire dall'inizio degli Anni 90, ad eccezione dei due Cru Sanguineto e Vigna d'Alfiero, impiantati negli Anni 70. Nell'antica cantina scavata nel tufo, al fianco delle botti in rovere di Slavonia, si possono ammirare oggi 300 nuove barriques, introdotte più di recente. Da quest'anno la Tenuta Valdipiatta ha compiuto un significativo passo avanti all'interno del percorso, iniziato ormai diversi anni fa, verso un'agricoltura sempre più sostenibile. È infatti entrata ufficialmente nella fase di conversione alla certificazione biologica che tra 3 anni la porterà all'ottenimento del Marchio Comunitario BIO.

La Vigna

Terreno Di origine pliocenica, con tessitura prevalentemente franco-argillosa e lenti tufacee.

Esposizione Giacitura collinare con varie esposizioni, 350 m s.l.m.

Allevamento Spalliera a cordone speronato e guyot

Densità imp. 4.500/5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 90% sangiovese (prugnolo gentile), 5% canaiolo nero, 5% mammolo

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Ottimo ancora per i prossimi 3-4 anni

Abbinamento Primi piatti, secondi di carne, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Fermentazione alcolica in serbatoi d?acciaio termocondizionati a una temperatura di circa 27-30°. Rimontaggi giornalieri e délestages al 2° e al 5° giorno di fermentazione; macerazione di 18 giorni; fermentazione malolattica in serbatoi di acciao; il 20% della massa matura per 3 mesi in barriques di Allier di secondo passaggio; assemblaggio in serbatoi d?acciaio; affinamento in bottiglia minimo 2 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino intenso; naso fresco, giovane, con belle note di frutta rossa fresca e sentori di rosa; bocca snella e morbida

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821