ACQUISTATO IL .....

Toscana IGT Assurdino Rosso 2014



Per chi vuole premiarsi ogni giorno

Spensierato e un po' ribelle, l'Assurdino si propone come un blend che spara dritto al cuore. Giovane e slanciato com'è, non può che essere bevuto immediatamente per il piacere di sentirsi giovani dentro.

Nel cuore della Toscana, in un angolo di terra fra i più nascosti e suggestivi, nasce il blend IGT Assurdino. In un paesaggio di rara bellezza, puntellato di viti e olivi, in cui nascono vini dall'allure internazionale che fanno della Toscana un gioiello agli occhi di tutti gli appassionati del settore, Assurdino si guadagna uno spazio di tutto rispetto. Con la spigliatezza di un giovane, dai capelli arruffati dalla tramontana d'inverno e dal maestrale d'estate, si presenta come un amico dal sorriso largo e rassicurante. E' un vino facilmente bevibile, ma di qualità. Un compagno di momenti lieti, rassicurante e che non pecca di presunzione: frutto di un connubio perfetto tra cuore e razionalità. Dietro Assurdino vi sono Maricla Affatato e l'enologo Lorenzo Landi che, nel piccolo comune di Riparbella, sulle pendici meridionali del Poggio di Nocola, si prendono cura di ogni passaggio con passione e conoscenza profonda. La grande dedizione con cui seguono la vinificazione, dall'uva alla bottiglia, garantisce un prodotto finale dal risultato davvero appagante.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e bilaterale
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 85%, Sangiovese 10%, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon 5%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi due anni
Abbinamento	Si sposa alla perfezione con i primi piatti della cucina mediterranea ricchi di sapore
Vinificazione	Le uve, raccolte nel mese di settembre, subiscono una diraspapigiatura soffice, a cui segue la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, variabile tra 25 e 28 °C. Si estraggono così i composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e alcuni delestages. La macerazione sulle bucce si protrae, dopo la fine della fermentazione alcolica, per altri 8-10 giorni, così da avere macerazioni complessive della durata di 14-15 giorni
Sensazioni	All?esame olfattivo si presenta con un profumo leggiadro e gioviale grazie ai ricordi di frutta appena accennati. All?assaggio è leggero, con un grande equilibrio e con un finale morbido

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