ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto 2014



Uno dei top di Montalcino

Tenuta San Giorgio, ubicata nella splendida cornice di Montalcino, è il risultato del percorso enologico iniziato ormai dieci anni fa da Guido Folonari: erede di una storica famiglia del vino italiana, Folonari decise di dare vita a tre realtà produttive differenti, situate nelle più prestigiose aree di produzione tra Piemonte e Toscana.

Tenuta San Giorgio si estende su 46 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto: un progetto ambizioso basato sull?eccellenza, sull?identità e sulla ricerca costante per migliorarsi. Oggi ti presentiamo un vino che è sintesi di questa filosofia aziendale, il Rosso di Montalcino DOC Ciampoleto. Il nome Ciampoleto era usato già nel XV secolo per indicare i poderi più adatti alla coltivazione circostanti la città di Siena. Tra questi Montalcino è senza dubbio uno dei territori a maggior vocazione per il sangiovese in Toscana, dove prendono vita diversi capolavori enologici. Ci piace definire questo Rosso di Montalcino come un piccolo Brunello che, nonostante subisca un minore affinamento rispetto al suo fratello maggiore, sorprende all?olfatto e al palato: merito del rigore qualitativo dell?azienda, molto attenta nel selezionare scrupolosamente solo le uve migliori. Un?applicazione che diventa qualità nel bicchiere. Il Ciampoleto 2014 è un vino di grande eleganza, che, rispetto all?annata 2012 già proposta, si esprime al naso con note più austere e meno fruttate, derivanti dalle temperature più fredde verificatesi durante il corso dell?anno. La bocca presenta un tannino fitto e ancora piuttosto vivace, in perfetta armonia con la componente acida. Un 2014 che conferma la linea, lo stile e la qualità già riscontrata con l?annata 2012: da bere quando vorrai, ma da avere sempre a disposizione nella tua cantina.

La Vigna

Terreno	Argilloso con zone calcaree e altre più ricche di tufo
Esposizione	Sud-ovest, 350-450 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-17°
Quando Berlo	Entro i prossimi 4 anni
Abbinamento	Piatti a base di cacciagione, zuppa di farro, pappardelle al sugo di lepre
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre, immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L?affinamento avviene, per i primi 4-6 mesi, in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% vecchi di un anno, e, per ulteriori 6 mesi, in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. Segue un successivo affinamento di 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rubino scarico. Il naso è caratterizzato da note eteree e di sottobosco. La bocca ricalca molto i caratteri del sangiovese, esprimendosi in questa annata con una struttura giocata sull?equilibrio fra acidità e tannini, fitti e vivaci

© 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