ACQUISTATO IL .....

Colli Della Toscana Centrale IGT Armaiolo 2007

Sfida ai cugini francesi

Un termine che usiamo spesso per descrivere i rossi sinceri, immediati, da bere giovani è ?mette d?accordo tutti?. Ecco, quello che ti presentiamo oggi di certo non è un vino per tutti. E? un vino dalle tinte forti, che mostra la sua potenza già nel bicchiere con il suo colore rosso rubino dai riflessi granata, che stupisce con il suo naso complesso ed evoluto. È un Supertuscan che sfida il tempo in un?annata espressiva e perfettamente evoluta, premiata con 91 punti James Suckling.

Accenni grillé, cuoio e spezie in una bocca ampia e calda, un tannino vivo ma molto levigato e una vivace aciditá sul finale. L?Armaiolo, prodotto solo nelle annate migliori, sfida i grandi vini francesi con le stesse armi: naso concentrato, bocca rotonda e molto strutturata. Un successo internazionale per il vino di punta dell?Azienda Tenute San Fabiano, nome storico della zona. Si pensi che il primo documento che prova l'esistenza di vigneti sulla proprietà risale al 1416, e tale documento si riferisce alla vendita di un vigneto da parte di Francesco de' Bacci per finanziare gli affreschi della Cappella di Famiglia da parte di Piero della Francesca. E proprio alla storia di San Fabiano è legato il nome del vino. Infatti, la villa di San Fabiano era anticamente una torre di guardia alla città di Arezzo, presidiata da armigeri. E ogni reggimento aveva il proprio armaiolo, che fabbricava e riparava le armi; ancora oggi ritroviamo parte di queste armi esposte nella villa. Un vino ?combattivo? di nome e di fatto, che aspira a entrare nel gotha dei vini da collezione.

La Vigna

Terreno	Galestroso
Esposizione	Sud, 400?450 m s.l.m.
Allevamento	Mono-cordone corto
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	17°
Quando Berlo	Entro 8 anni da oggi!
Abbinamento	Cacciagione, carni rosse e arrosti ma anche con primi accompagnati da sughi di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale, effettuata dopo un?accurata selezione delle uve effettuata su tavoli di cernita. La fermentazione avviene a temperatura controllata (28 °C) in serbatoi di acciaio inox, con permanenza sulle bucce per circa 18-20 giorni. La malolattica avviene in tonneau di rovere troncoconica. Segue affinamento in barrique di rovere francese da 500 lt. per 18 mesi ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 36 mesi prima di essere messo in commercio.
Sensazioni	Colore rubino, caratterizzato da un naso complesso ed evoluto, con accenni grillé, cuoio e spezie. Bocca ampia e calda, dal tannino vivo ma molto levigato

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