ACQUISTATO IL .....

Maremma Toscana Rosso DOC 2017



Giovanissimo ma già importante

Giovane, anzi giovanissimo e buono, anzi buonissimo. Ma soprattutto sorprendente: annata 2017, ma già straordinario. Blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, questo Maremma Toscana è una perfetta sintesi della viticoltura di zona. Un vino giovane che però già esprime tutta la sua potenza e, ne siamo convinti, saprà conquistare anche chi ama i grandi vini da invecchiamento.

Vario e affascinante è il paesaggio della Maremma, anche grazie ad un clima mediterraneo lungo la costa, che assume caratteri più continentali via via che si procede verso l'interno. E avvincente e travagliata è la storia agricola della Maremma, il cui nome per alcuni studiosi deriva dal latino maritima, mentre per altri dal castigliano marismas che significa "palude?, a causa dell?impaludamento delle zone costiere che è perdurato fino ad inizio ?800. Storia che poi è radicalmente cambiata quando i nomi storici del vino hanno trovato in questa zona terreno fertile per i vitigni internazionali. Qui, su 18 ettari coltivati a vigneto, la famiglia Tuccio produce vini di grande qualità, spaziando dal sangiovese al viognier, dai grandi rossi autoctoni ai bianchi internazionali.

La Vigna

Terreno	Sabbioso-limoso, ricco di pietra arenaria
Esposizione	Sud-Ovest, 50 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Perfetto con primi e secondi piatti a base di carne
Vinificazione	Macerazione in acciaio inox sulle bucce a temperatura controllata (25C°) per 20 giorni. Maturazione sulle fecce nobili per 4 mesi. Affinamento 2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia.
Sensazioni	Un grande blend. Al naso dominano le sensazioni di speziato e di peperone, all?assaggio potenza e rotondità lasciano spazio sul finale ad un tannino vivo

© 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