ACQUISTATO IL .....

Toscana IGT Fuochi 2013



Un vino da fuochi d?artificio!

Un Super Tuscan che ha già fatto qualche anno di affinamento e secondo noi oggi è al top, facendo presagire ancora almeno 5 anni di assoluto splendore. Un vino complesso, corposo ma armonioso, che esprime al meglio oggi gli anni di affinamento in bottiglia. Potenza, concentrazione e profondità di profumi e sapori caratterizzano questo Super Tuscan. Un rosso da fuochi d?artificio: ieri, oggi e anche domani!

Il Fuochi di Poggioventoso nasce da vigneti diradati fortemente, per concentrare la qualità dentro un numero minore di grappoli decisamente migliori?e la qualità si sente tutta nel bicchiere! Dietro Poggioventoso ci 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 profonda conoscenza della vigna. 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%, Petit Verdot 10%, Sangiovese e Cabernet Sauvignon 5%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con le prime portate della cucina mediterranea ricche di gusto, sa il fatto suo anche con secondi di carne rossa e selvaggina. Niente male con i formaggi di pasta salata mediamente stagionati e con i salumi tipici toscani
Vinificazione	La raccolta delle uve cade nella prima decade di settembre; dopo la diraspapigiatura soffice, la fermentazione alcolica è condotta in fermentatori di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25 e i 28 °C. La temperatura, i periodici rimontaggi, i delestages e la complicità dell?alcool in formazione estraggono i composti nobili della buccia. La macerazione viene protratta anche dopo la fine della fermentazione alcolica, per altre due settimane. L?affinamento avviene in legno piccolo per circa un anno
Sensazioni	Oggi l?affinamento è perfetto. Il colore bordeaux è ipnotico, i profumi ricchi e complessi spingono a ricercare tra i ricordi: tabacco, china, caffè? Una volta assaggiato, il complesso armonico caratterizzato dal tannino affinato e gustoso dà soddisfazione e riempie il palato

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