ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC 2016



Sempre a portata di mano

A cavallo tra la Valdichiana e la Val d'Orcia, a 605 metri s.l.m., sorge la ?Perla del Cinquecento?: Montepulciano. Dalle sue vigne senza tempo si produce un rosso unico. Quando è ora di scegliere il vino da portare in tavola, se c?è lui la scelta è presto fatta!

Montepulciano è un comune di meno di 15.000 anime che ha fatto la storia dell?enologia. Sui dolci pendii circostanti il borgo la fanno da padrone i vigneti di sangiovese che da almeno dodici secoli producono le perle necessarie a creare il capolavoro. Quello che ti presentiamo oggi è il Rosso di Montepulciano dell?azienda agricola Canneto. Negli ultimi anni i loro 26 ettari quasi totalmente impiantati a prugnolo gentile (biotipo di sangiovese originario di Montepulciano) hanno vissuto una fase di ristrutturazione e adesso riportano in bottiglia tutto il buono e il bello di questi territori. La tradizione e il rispetto della natura sono centrali nella produzione vitivinicola di queste terre e si ritrovano in pienezza nei profumi e nei sapori di questo meraviglioso rosso firmato Canneto.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, tendente allo sciolto
Esposizione	Sud-ovest, 300/400 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 80%, merlot 20%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Nei prossimi 3-4 anni
Abbinamento	Perfetto a tutto pasto, ideale con primi piatti con sughi di carne e carni rosse e bianche.
Vinificazione	Pigiadiraspatura soffice seguita dall?inoculo di lieviti selezionati che completano la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, termocondizionate a una temperatura di 29°. La perfetta macerazione delle bucce richiede 13 giorni. Affinamento in acciaio prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colpisce col suo colore rubino intenso, profuma di frutta cotta, caldo e alcolico. La degustazione è di buon corpo e dalla struttura importante. Non disdegna qualche anno di invecchiamento.

© 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