ACQUISTATO IL .....

Toscana Rosso IGT Attimo 2011



Un ottimo Supertuscan

In Toscana la tradizione vuole, al fianco dei grandi sangiovese, degli altrettanto importanti vini ottenuti da uve di vitigni internazionali: i Supertuscan! L'Attimo di Tenuta di Sticciano ne è un ottimo esempio; proveniente da coltivazioni biologiche, è un vino che coniuga il gran corpo con i profumi più delicati di frutta matura e spezie.

Molto colorato, di un bel bordeaux cupo, non filtrato. Al naso spiccano spezie e cuoio, all'assaggio è ricco e compatto, molto corposo. L'Azienda Tenuta Di Sticciano è un angolo di paradiso nella campagna fiorentina: 5 ettari vitati per un gioiello che si dedica alla valorizzazione del territorio producendo anche olio e miele.

La Vigna

Terreno	Medio argilloso-sabbioso con lenti ghiaiose
Esposizione	Nord-ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 50%, Syrah 50%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Grigliate, carne rossa in umido, cacciagione, formaggi stagionati.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a una temperatura controllata di max 29° per 18-20 giorni; affinamento in barrique per 15 mesi e in vetro per ulteriori 12 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino carico con riflessi granato; naso ricco e variegato, con sentori di frutta rossa matura e note speziate; assaggio di gran corpo, con tannini fini e morbidi, persistente.

© 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