



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

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

### Il Vino

<b>Tipologia Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Merlot 50%, Syrah 50%
<b>Gradazione</b>	14% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Grigliate, carne rossa in umido, cacciagione, formaggi stagionati.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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.

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