



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.

Svinando

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.

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