ACQUISTATO IL .....

Tageto Costa Toscana Rosso IGT 2015



Appaga e non impegna

Arriva la nuova annata di questo grande blend appagante e non troppo impegnativo: molto fruttato, con leggeri accenni speziati, rotondo ma di facile beva. Ottimo per le grigliate perchè si abbina alla grande ai piatti di carne e volendo lo si può gustare anche leggermente fresco!

Il Viale dei Cipressi che collega l?Oratorio di San Guido al centro storico di Bolgheri ce lo ha fatto conoscere Giosuè Carducci con la sua poesia ?Davanti a San Guido?. Guido come Guido Folonari, che nel 2001 con Donna Olimpia 1898 ha dato vita al suo ?sogno enologico?. In una terra resa famosa in tutto il mondo dai suoi grandi vini rossi, Guido ha deciso di scommettere anche sul bianco. Non solo Bolgheri, ma anche Vermentino. E, ancora una volta, complimenti Donna Olimpia! Donna Olimpia 1898 si estende su una superficie di circa 60 ettari tutti situati nella Doc Bolgheri. Si tratta di terreni pianeggianti coltivati per 45 ettari a vigneto e in parte a seminativi. ?Donna Olimpia? in onore di Olimpia Alliata, Signora di Biserno e sposa di Gherardo della Gherardesca, che diede il nome alla Tenuta nel 1898 in occasione del 25° anniversario del loro matrimonio. La filosofia produttiva è basata sull?eccellenza, la qualità del vino, la ricerca costante di migliorarsi, la tipicità di un prodotto legato ad un territorio ben identificabile.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, limoso
Esposizione	Terreni pianeggianti, 10 m s.l.m..
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Gradazione	13,5 % vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carne, inclusi primi piatti
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 4-6 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore granato rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fruttato, e al gusto molto armonico, di buona struttura con un finale 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