



ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC

2016

Ci piace!



Svinando

Rosso ricco, molto caratteristico del Sangiovese di zona, caldo e opulento, dai sentori ancora giovanili di prugna e bacche sotto spirito. Ci piace!

Montepulciano è un piccolo gioiello di origine etrusca incastonato sulle splendide colline tra la Valdichiana e la Valdorcia. Il vino che qui si produce ha una tradizione antichissima, tanto che le prime testimonianze scritte risalgono all'anno 789. Il Vino Nobile di Montepulciano come lo conosciamo oggi ha ottenuto la DOC nel 1966, e la DOCG nel 1980 (disciplinare poi modificato nel 1999). L'azienda Il Campino delle Querce nasce nel 1994 quando Ermanno Derio, figlio di Ermanno e Catia, decide di fare spazio alle nuove generazioni, come in precedenza aveva fatto suo padre con lui, e cede ai figli Catia e Marzio i 24 ettari di terreno che sono situati intorno a Villa Ambra. Per dividere la proprietà usa un semplice criterio: le vigne esistenti vanno a Marzio, che già collabora alla coltivazione dei vigneti e alla vinificazione delle uve, e gli oliveti a Catia e suo marito Ermanno, che da tempo se ne prende cura, reimpiantando gli ulivi persi a causa della gelata del 1986. Così nascono le due aziende: Il Campino delle Querce e Podere della Bruciata. Il nome Il Campino è opera di Ezio, nonno di Catia e Marzio, che così chiamò il piccolo spazio verde circondato da 7 querce secolari situato vicino alla vigna nuova. Il nome La Bruciata? invece viene da tempi più antichi, come testimonia il foglio catastale di Montepulciano che così identifica la collina dove si trova l'oliveto più grande.

## La Vigna

**Terreno** Argilloso e tufaceo

**Esposizione** Est, 300 m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000 ceppi per ettaro

## Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Merlot (90%), Sangiovese (Prugnolo Gentile) 10%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Carni rosse e formaggi

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di circa 24°. Successiva fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Sensazioni** Rosso ricco, molto caratteristico del Sangiovese di zona, caldo e opulento, dai sentori ancora giovanili di prugna e bacche sotto spirito.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821