ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2016

Un giovane Sangiovese a regola d'arte

Di un produttore che abbiamo conosciuto (e amato!) per un Brunello da sogno, ti proponiamo oggi il Rosso di Montalcino firmato Sasso di Sole. Ottima struttura, buon corpo, la giusta vena tannica e piacevolmente asciutto, incarna appieno tutti i caratteri di un giovane Sangiovese fatto a regola d'arte. Prosit!

Sasso di Sole è un?azienda unica: ha la caratteristica infatti di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino, sia all?interno del Parco Naturale Artistico della Val d?Orcia, patrimonio UNESCO. Gli ettari vitati sono 8, coltivati unicamente a sangiovese grosso a un?altitudine media di 300 m s.l.m., con esposizione sud-sudOvest, allevati a cordone speronato. In cantina solo botti grandi da 35 e 50 hl in rovere di Slavonia, per garantire la massima qualità nel rispetto della tradizione di Montalcino. A gestire l?azienda è Roberto Terzuoli, figlio di Bruno e Graziella, entrambi provenienti da famiglie di lunga tradizione contadina ilcinese. Dopo gli studi agrari e un?esperienza decennale come consulente agronomico presso diversi produttori di Brunello di Montalcino, Roberto ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all?attività di famiglia, di cui segue in prima persona la parte agronomica, enologica e commerciale. Nel 2012 l?azienda ha avviato una propria Politica della Qualità mirata ad implementare un Sistema di Gestione aziendale fortemente orientato verso la Sicurezza e salubrità Alimentare "food safety" e la Sostenibilità delle proprie attività e dei prodotti commercializzati.

La Vigna

Terreno	Misto
Esposizione	Sud - ovest, 300 mt.
Allevamento	Cordone speronato basso
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,00%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Dagli antipasti ai secondi: salumi e formaggi, primi con sughi saporiti e secondi a base di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura bassa e controllata, affinamento di 9 mesi in Botti Grandi di Rovere di Slavonia da 50 Hl, affinamento in bottiglia 3 mesi
Sensazioni	Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi, caldo, morbido, con ottima prospettiva di invecchiamento

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821