ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC 2016



Un affascinante Rosso di Montepulciano

Da una delle Tenute storiche di Montepulciano, un ottimo rosso da gustare a tutto pasto. Il Rosso di Tenuta di Gracciano della Seta ammalia con i suoi profumi di ciliegia ed è godibile sin dall'aperitivo grazie al corpo snello con finale piacevolmente tannico.

Di proprietà della famiglia della Seta Ferrari Corbelli Greco sin ai primi dell?800, oggi l?azienda è guidata dai 3 fratelli Marco, Vannozza e Galdina. 70 ettari di cui 20 a vigneto situati sulle colline di Gracciano, uno dei crus storici più prestigiosi di Montepulciano. Dal 1995 la produzione è seguita dal famoso enologo Beppe Rigoli.

La Vigna

Terreno	Limoso-argilloso
Esposizione	Sud ? sudest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90% Merlot 10%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti e primi piatti a base di carne
Vinificazione	Uve raccolte a mano, fermentazione in acciaio inox a 22-24 °C; fermentazione malolattica spontanea in acciaio.
Sensazioni	Color rosso rubino tenue, al naso è molto affascinante con note di frutta rossa macerata e ciliegia. Corpo slanciato con finale piacevolmente tannico

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