



ACQUISTATO IL

"196" Cabernet Sauvignon Costa Toscana IGT 2021

2021

Deciso ed esuberante



Svinando

196 è semplicemente il numero civico del Podere sulla via Bolgherese. Ci troviamo in una delle zone più belle d'Italia, meta ogni anno di milioni di turisti da ogni parte del mondo. La via Bolgherese dista solo pochi chilometri dal mare ed è quella su cui affacciano molte delle aziende più blasonate d'Italia. 196, in questo caso, è un IGT Costa Toscana, ottenuto da una lavorazione in purezza di uve Cabernet Sauvignon. Come d'abitudine per l'azienda, l'uva viene raccolta a mano, selezionando già in campo solo i grappoli migliori. Una volta in cantina, poi, viene subito diraspata, pigiata e fatta fermentare in particolari serbatoi di cemento a forma di tulipano chiamate (appunto) Tulipe. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni. Al termine di questo processo, poi, il vino riposa in vasche di cemento per 8 mesi, seguiti da ulteriori 2 mesi di maturazione in bottiglia. Nel bicchiere si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso intenso e vivace. Al naso è deciso ed esuberante, con note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet. In bocca, invece, è gradevole la bella nota fruttata, accompagnata in questo caso da una fresca acidità naturale. E' il rosso ideale per accompagnare piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse.

La storia del Podere inizia, come spesso accade, per merito di un'amicizia. In questo caso tra due ragazzini, Silvia Cirri e Livio Aloisi, a Bolgheri. Un'amicizia cresciuta nel corso negli anni che ha dato vita, nel 2015, anche grazie al contributo del nipote di Silvia, Giovanni Gastel, al progetto di Podere Conca. La location è una storica proprietà, sita appunto in una conca, lungo la Via Bolgherese. Produzione interamente biologica, i vigneti di Podere Conca si estendono su 5,7 ettari di terreno in una zona dove hanno sede alcune delle aziende più blasonate dell'intera Denominazione. In vigna dominano gli internazionali, con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Viognier e Petit Manseng, a cui si aggiunge il tipico Ciliegiolo. Completa il Podere un'uliveta con piante secolari e un totale di circa 800 ulivi, delle varietà Leccino, Frantoio e Moraiolo.

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo sabbioso

Esposizione Est-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 6000-6500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione L'uva viene raccolta a mano e fermentata in serbatoi di cemento dalla forma a tulipano. Invecchiamento in cemento per successivi 8 mesi, seguito da 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Sensazioni Note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet

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 Impres-