ACQUISTATO IL .....

"Agapanto" Bolgheri Rosso DOC 2020 2020



Piacevolezza e carattere

Partiamo subito parlando del nome. Agapanto deriva da Agapanthus, un fiore della famiglia delle Liliaceae originario del Sudafrica. La sua origine è greca e deriva da "agape", ossia amore, e "anthos", fiore. Nello specifico Agapanto di Podere Conca è un Bolgheri DOC, che nasce da una lavorazione di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Ciliegiolo. L'uva, giunta a perfetta maturazione, viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni. Al termine della trasformazione, il vino matura poi per circa 12 mesi in botti di legno, e in particolare tonneaux e barriques di rovere francese di secondo passaggio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso intenso e vivace. Al naso esprime note prevalenti di frutti rossi. In bocca, invece, rivela una bella armonia e persistenza pur essendo giovane ed esuberante. Vino di grande piacevolezza e carattere, questo rosso toscano accompagna bene salumi, formaggi e carni rosse non troppo saporite. La sua morbidezza e il buon equilibrio naturale, però, lo rendono adatto a tutto pasto.

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-Cabernet Franc-Ciliegiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu' di carne
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano e fermentata con le bucce in acciaio per circa 20 giorni, 12 mesi in legno (tonneaux e barrique di rovere francese di secondo passaggio).
Sensazioni	Note prevalenti di frutti rossi

© 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