



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 Cilieggiolo. 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 tonneau 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 Cilieggiolo. 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-Cilieggiolo

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 (tonneau e barrique di rovere francese di secondo passaggio).

Sensazioni Note prevalenti di frutti rossi

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821