



ACQUISTATO IL

"Hydria" Bolgheri DOC Rosso 2020

2020

Bella struttura e tannino fine



Difficile immaginare un rosso più internazionale di questo. Ma, allo stesso tempo, un vino così profondamente legato alla sua terra di origine. Quella costa toscana, meta di un colorato turismo estivo, dove il Sangiovese, per una volta, lascia spazio a vitigni di origine francese. In questo caso, per esempio, Hydra, Bolgheri DOC proposto qui da I Tirreni, è un tipico taglio bordeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, infatti, sono la sua base. Una volta giunte in cantina, le uve vengono avviate a vinificazione in vasche di acciaio, con 15/20 di macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura, il vino sosta in acciaio per alcuni mesi per poi completare il processo di maturazione in barrique di rovere francese. Rosso rubino intenso con riflessi viola, al naso è facile distinguere le note varietali tipiche del Cabernet Sauvignon, ben integrate da quelle più fruttate e morbide del Merlot. Vino di bella struttura, caratterizzato da un tannino particolarmente fine, sulla tavola accompagna bene piatti saporiti. Da provare, per esempio, con primi conditi con sughi di selvaggina o di cinghiale, ma anche con carni in umido e formaggi stagionati.

La cantina I Tirreni, nome che i Greci davano agli Etruschi, abitanti della costa, si trova a Donoratico. Qui avviene tutto il processo di lavorazione e lo stoccaggio dei Bolgheri DOC e delle altre etichette proposte. I tini di vinificazione, in acciaio, sono di varie dimensioni. Scelta questa che garantisce all'enologo di poter tenere separate uve con caratteristiche diverse, in modo da poterle vinificare con i giusti accorgimenti specifici. L'azienda può oggi contare su circa 9 ettari di vigneto, di cui la metà destinati a vitigni a bacca rossa, utilizzati principalmente per produrre il Bolgheri DOC. L'altra metà della tenuta è invece destinata agli altri vini, bianchi e rossi, proposti come IGT Toscana.

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo sabbioso

Esposizione Nord est - Sud ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Franc-Merlot-Petit Verdot Sauvignon-Cabernet

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio, 15/20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barriques di rovere francese (8 mesi).

Sensazioni Rosso rubino intenso con riflessi viola. Note varietali del Cabernet Sauvignon emergono avvolte da quelle fruttate, e più calde, del Merlot.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821