



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2021

2021

Fresco e di facile beva



Svinando

Se il Brunello è considerato il più nobile dei rossi di Toscana (e tra i più nobili d'Italia), il Rosso di Montalcino, vino DOC prodotto nelle stesse terre, è il suo naturale alter-ego. Più "semplice" del fratello maggiore Brunello, il Rosso di Montalcino è perfetto per chi vuole avvicinarsi alla collina senese di Montalcino senza spendere troppo. Buono, anzi buonissimo, il Rosso di Montalcino è il vino che può essere stappato più spesso per godere comunque di un buon calice a pasto, senza troppi pensieri. Questo, in particolare, nasce da uve di Sangiovese al 100%, coltivate nei vigneti di Podere Canneta, a Montalcino. Rispetto al Brunello - si legge sul sito dell'azienda - il Rosso di Montalcino è più fresco e di facile beva, mantenendo al tempo stesso il carattere e la struttura del Sangiovese. Vigneti posti a 400 metri sul livello del mare, in questo caso l'invecchiamento in cantina si protrae per "solo" un anno, prima della messa in commercio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino carico, con profumi delicati che richiamano la frutta fresca e i fiori. In bocca è asciutto ed elegante, con una giusta tannicità, presente ma non fastidiosa (al contrario). È semplicemente perfetto per accompagnare piatti di media struttura, ma anche risotti e carni bianche.

Quella della Società Agricola Canneta è la storia di una famiglia legata alla cultura di una terra. Questo si legge sul sito Internet dell'azienda toscana. Nata all'inizio degli anni Settanta, il suo sviluppo è legato all'impegno della famiglia Giannelli che, contrariamente a quanti lasciavano la campagna per cercare fortuna in città, decise di puntare tutto sulla terra, rinnovando le coltivazioni della sua piccola proprietà. Con il tempo l'azienda si è progressivamente ingrandita, raggiungendo oggi l'estensione di 120 ettari, di cui 50 di vigneti e 15 di oliveti. Canneta produce vini in diverse aree della regione, dal Chianti alla Maremma, passando per Montalcino.

La Vigna

Terreno

I terreni sono mediamente argillosi, ricchi di calcare, frammisti ad ampie zone tufacee, tendenzialmente magri.

Esposizione

Sud ovest

Allevamento

Spalliera con potatura Guyot

Densità imp.

4500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

Sangiovese grosso 100%.

Gradazione

13,0% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

Entro 5 anni

Abbinamento

Piatti elaborati, carni rosse, formaggi.

Vinificazione

Dalla coltivazione all'imbottigliamento, la nostra filiera è interamente gestita all'interno dei territori della Tenuta Canneta e nel pieno rispetto della tradizione Toscana.

Sensazioni

Colore: Rosso rubino carico. Profumo: Tipico con sentori di frutta e fiori. Sapore: Asciutto ed elegante.

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