ACQUISTATO IL .....

"Poggio del Pino" Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

Elegante e armonioso

Brunello di Montalcino DOCG. Basta questa scritta in etichetta per capire che quello proposto qui non è un semplice rosso toscano ma il Re di tutti i vini della regione. Brunello di Montalcino, Sangiovese (del tipo grosso) in purezza, una singola collina in provincia di Siena, anni di pazienza in attesa che il vino maturi e raggiunga il giusto livello di piacevolezza prima di finire sugli scaffali. Quello proposto qui da Canneta, in particolare, nasce solo da uve raccolte nei vigneti aziendali. Qui, oltre alla coltivazione, avviene anche la vinificazione, lo stoccaggio, l'imbottigliamento e tutta la fase di maturazione. In altre parole, questo Brunello nasce, si perfeziona e completa, interamente all'interno della bella azienda toscana, preservando la sua genuinità e l'altissimo pregio. Vigneti posti a oltre 400 metri sul il livello del mare e un invecchiamento di almeno 5 anni, di cui 3 in botti di rovere. Questi sono gli ingredienti di base da ricordare. Nel bicchiere si presenta do un bel colore rosso rubino intenso, con profumi tipici di frutta matura e scura. Piccole sfumature di spezie dolci e un delicato accenno al legno. In bocca, poi, è elegante e armonioso, con quella leggera tannicità che tanto piace agli amanti di questo rosso toscano. Buono oggi, non ha certo paura di rimanere per qualche anno in cantina per proseguire la sua maturazione, in attesa di stapparlo in occasione di una cena tra amici. Sulla tavola accompagnamolo con selvaggina, piatti elaborati e formaggi stagionati.

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	14% vol.
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
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 intenso. Profumo: Tipico con sentori di frutta matura. Sapore: Elegante ed armonioso, con leggera tannicità.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821