



ACQUISTATO IL

Sant'Antimo DOC 2021

2021

L'altro vino di Montalcino



Svinando

L'altro vino di Montalcino. Stiamo parlando del Sant'Antimo DOC, un vino che non ha certo la popolarità del nobile Brunello ma che con lui ha diverse affinità. L'area del Brunello di Montalcino è relativamente piccola, quella del Sant'Antimo, invece, è più ampia e comprende "anche" il territorio di Montalcino. Il Brunello, poi, può essere prodotto solo da Sangiovese mentre nella produzione del Sant'Antimo sono consentite anche altre varietà. In ultimo l'invecchiamento minimo, che nel caso del Brunello deve essere di almeno 5 anni (di cui almeno 2 in botti di rovere), mentre i vini Sant'Antimo possono essere commercializzati più giovani. Nel caso di questo rosso, in particolare, il territorio di produzione corrisponde all'area del Podere Canneta di Montalcino, con piante messe a dimora a oltre 400 metri sul livello del mare. Sangiovese al 60% e Cabernet Sauvignon per la parte restante, questo rosso toscano matura in barrique per almeno un anno prima di essere imbottigliato e messo in commercio. Colore rosso intenso, al naso è piacevolmente fruttato, con note di frutta rossa e scura, ben mature ma ancora croccanti. In bocca, invece, è armonioso e intenso. Piacevolmente tannico e ben equilibrato in tutte le sue componenti. È il rosso giusto per accompagnare piatti elaborati, carni rosse e formaggi.

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

Est

Allevamento

Spalliera con potatura Guyot

Densità imp.

4500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Gradazione

12.5% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

Entro 5 anni

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 intenso. Profumo: Sentori di frutta. Sapore: Armonioso e intenso.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821