ACQUISTATO IL .....

"Clinio" Rosso Toscana IGT 2022 2022



Raffinato e persistente

Clinio, IGT Toscana, è un rosso internazionale proposto da Tenuta Fratini. Stiamo parlando di una belle realtà bolgherese che può contare su ampi appezzamenti di vigneto in zone particolarmente vocate. Nello specifico le vigne da cui provengono le uve di Cabernet Franc (in prevalenza) usate per produrre questo Clinio si trovano nel Comune di Castagneto Carducci, frazione di Donoratico, in provincia di Livorno. Qui il terreno è composto da rocce sedimentarie, ideali per la maturazione del vitigno a bacca rossa bordolese. Da sottolineare, inoltre, come la cura in ogni fase del processo di produzione sia notevole. A partire dall'accurata selezione dei migliori grappoli in vigneto, raccolti a mano solo quando sono giunti a perfetta maturazione. Una volta giunte in cantina, poi, le uve subiscono un'ulteriore selezione e solo successivamente gli acini "perfetti" vengono avviati alla fase di fermentazione in vasche tronco-coniche di acciaio inox, a temperatura controllata. La fermentazione, è bene sottolinearlo, avviene grazie all'azione di lieviti spontanei. Al temine della vinificazione, il vino passa in barrique, di secondo e terzo passaggio, per una lenta maturazione di non meno di 12 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso, invece, rivela grande complessità, con le tipiche note dolci mediterranee e sensazioni fruttate che si fondono, in perfetto equilibrio, alla freschezza aromatica. Vino di grande piacevolezza, in bocca rivela poi una trama tannica armonica. Raffinato e persistente, è un vino buono già oggi ma che certamente potrà beneficiare di un periodo di riposo in cantina. Clinio di Tenuta Fratini è un rosso che esprime grande equilibrio gustativo e tutta l'armonia tipica dei grandi vini del suo territorio. Perfetto in abbinamento con carni rosse e formaggi.

Tenuta Fratini è composta da 1100 ettari di terreno, di cui 20 vitati. La "mission" aziendale è quella di produrre grandi vini rossi. Del resto ci troviamo in un territorio, quello di Bolgheri, dove l'eccellenza è di casa. Fra i diversi terreni a disposizione, l'azienda ha quindi individuato i migliori appezzamenti per impiantare le proprie vigne, dando vita nel tempo a una produzione di alta qualità. Qui nulla è stato lasciato al caso. L'intero processo, infatti, dalla scelta dei terreni, alla trasformazione delle uve e fino al successivo affinamento dei vini, è stato oggetto di approfondite analisi e considerazioni da parte di un team di esperti che opera in ambito internazionale.

La Vigna

Terreno	Rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee.
Esposizione	
Allevamento	Alberello Pugliese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve precedentemente selezionate in vigna, dopo la raccolta manuale, subiscono un'ulteriore selezione in cantina. Gli acini fermentano in vasche tronco-coniche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione avviene con lieviti spontanei. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino. Un invecchiamento in barrique di 2° e 3° passaggio per 12 mesi completa l'affinamento del vino.
Sensazioni	Rosso porpora con riflessi violacei. Vino di grande complessità con tipiche note dolci mediterranee, le sensazioni fruttate si fondono in perfetto equilibrio alla freschezza aromatica conferendo al vino armonia e spettro aromatico di grande piacevolezza. Al palato si mostra con una trama tannica armonica, raffinato e persistente. Un vino in perfetto equilibrio fin dalla gioventù, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Un vino che esprime equilibrio gustativo e grande armonia tipica dei grandi vini del territorio di appartenenza.

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