ACQUISTATO IL .....

"Le Difese" Toscana IGT 2024 Magnum 2024

Avvolgente e fine, fresco ed elegante



Il logo con la stilizzata rosa dei venti fa sognare molti appassionati, italiani e non. E' l'immagine della mitica Tenuta San Guido di Bolgheri, quella dove nasce il più famoso dei vini rossi italiani, il Sassicaia. Questo Toscana IGT Le Difese è un po' il suo fratello minore, base Cabernet Sauvignon al 70% e Sangiovese al 30%. La lavorazione inizia con un'accurata selezione a mano dei grappoli, seguita da una fase di pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti esterni. Segue la fase di fermentazione malolattica, svolta sempre in acciaio, che si conclude verso la metà di novembre. Al termine, il vino viene lasciato affinare per circa 8 mesi in barrique di rovere francese, di terzo passaggio dopo il Sassicaia. Colore rosso rubino, al naso rivela un bel profilo olfattivo, caratterizzato da una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale. In bocca è piacevolmente speziato, con note leggermente balsamiche. Avvolgente e fine, fresco ed elegante. La bella trama tannica è perfettamente integrata e apre a un finale di ottima pulizia e persistenza. Compagno perfetto di grandi carni alla griglia e del pollo arrosto con patate.

Non si può pensare al borgo di Bolgheri senza far riferimento all'opera di Mario Incisa della Rocchetta e della mitica Tenuta San Guido. Prima di lui, infatti, anche sulla costa a poca distanza di Livorno, le uve coltivate erano quelle tipiche della regione, con il Sangiovese su tutte. Mario Incisa della Rocchetta, però, ebbe un'intuizione e fu il primo a produrre un vino bordolese, quindi basato su Cabernet, su terreno italiano. Era convinto, e con il senno di poi possiamo dire che aveva ragione, che la zona di Bolgheri aveva una chiara somiglianza con l'area di Graves. Fu così che nel lontano 1968 nacque il Sassicaia. E fu subito un successo. Il resto è storia.

La Vigna

Terreno	calcareo ricco di galestro e di sassi parzialmente argilloso
Esposizione	sud ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	85

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	70% cabernet sauvignon e 30% sangiovese
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Accurata selezione e cernita a mano dei grappoli. Pressatura e diraspatura soffice delle uve. Fermentazione primaria in tini di acciaio inox a temperatura controllata (29-30°C) senza aggiunta di lieviti esterni. Macerazione sulle bucce per 10-13 giorni per il Cabernet S. e per circa 13-16 giorni per il Sangiovese, con successive fasi di rimontaggi e délestage per ammorbidire e ingentilire i tannini. Fermentazione malolattica svolta in acciaio e conclusasi a metà novembre
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino di buona intensità. PROFUMO: Al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente ed alquanto complessa. Intenso e persistente. SAPORE: Di buona struttura, di grande accessibilità e piacevolezza. Corpo solido, finale discretamente persistente

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