ACQUISTATO IL .....

"Linarius" Rosso Toscana IGT 2020 2020

Fragrante e intenso

Si chiama Linarius, ed è un Syrah al 95%, con Sangiovese e Colorino per la parte restante. Toscana IGT, lo propone Leonardo Da Vinci, una delle belle realtà nate per valorizzare il ricco patrimonio vinicolo del nostro paese. Nello specifico appartiene alla collezione denominata Villa da Vinci che nascono da uve coltivate nei vigneti che circondano Villa da Vinci, nel verde della campagna dove Leonardo è cresciuto e ha iniziato a coltivare la passione per la viticoltura. In questo caso ogni etichetta riprende un particolare tratto dall'Annunciazione, dipinto che si ispira ai paesaggi collinari di Vinci. Linarius, nello specifico, nasce dalla scelta delle migliori uve Syrah, coltivate nei vigneti di proprietà, massima espressione del varietale. Rosso di bella intensità e lucentezza, questo toscano ha i profumi tipici di frutta rossa matura, ciliegia e frutti di bosco. Il tutto impreziosito da delicate ma ben presenti richiami di spezie dolci. In bocca è fragrante e intenso. Ricco di frutto e con un lungo finale speziato. Premiato più volte da critici internazionali, questo Syrah toscano è il vino giusto per accompagnare piatti saporiti a base di carne rossa.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il mitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno	Depositi alluvionali del Pliocenio, ricco in conchiglia
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Principalmente Guyot, ma anche cordone speronato e per i vigneti più vecchi archetto toscano
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 95%, Sangiovese e Colorino 5%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 26-28°C con 8-10 giorni di contatto tra la massa e le bucce. Nella seconda fase la fermentazione malolattica si svolge con l'utilizzo di batteri selezionati. Una volta terminata vi è un periodo di affinamento in acciaio inox a temperatura controllata. A cui segue un breve passaggio di 4/6 mesi in barrique di rovere.
Sensazioni	Vino di un colore rosso intenso con colori violacei. Al naso ha un bouquet complesso arricchito da sentori di spezie, vaniglia e caffè oltre a sentori di frutta rossa matura, prugna e fiori. In bocca il vino è equilibrato, dal tannino setoso ed avvolgente, lungo e persistente

© 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