ACQUISTATO IL .....

"Santo Ippolito" Rosso Toscana IGT 2021 2021

Fusione armonica



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	Sangiovese 40%, Merlot 30% e Syrah 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 28-30°C con 12 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 segue un periodo di affinamento a in barrique di rovere principalmente nuovo per un periodo di 12/18 mesi.
Sensazioni	Vino di un colore rosso rubino lucido profondo con calde sfumature porpora. Al naso ha un bouquet complesso arricchito da sentori di spezie fra cui spicca la vaniglia, da intensi aromi di confettura di mora emergono evidenti note balsamiche e mentose. Estremamente morbido sulla lingua, stratificato e dolce nei suoi sapori di mora, ciliegia e lampone. Grazie al suo

corpo e alla sua struttura, è incredibilmente persistente e lascia il suo bevitore con un retrogusto di note terziarie di rovere tostato scuro.

Santo Ippolito, Toscana IGT, è uno dei buoni prodotti proposti da Leonardo Da Vinci e che appartiene alla collezione Villa da Vinci. Etichette di ottima fattura che nascono da uve coltivate nei vigneti che circondano Villa da Vinci. Ci troviamo nel verde della campagna toscana, dove Leonardo è cresciuto e ha iniziato a coltivare la passione per la viticoltura. Ogni etichetta di questa collezione riprende un particolare tratto dall'Annunciazione, dipinto che si ispira ai paesaggi collinari di Vinci. Il nome dei vini, invece, richiama quello storico, originale e antico dei terreni posseduti dalla famiglia di Leonardo. Santo Ippolito, in particolare, nasce da un blend di tre vitigni: Sangiovese, per il 40%, Merlot e Syrah per il 30. Una - come viene definita dai suoi produttori - "fusione armonica". Le migliori uve rosse, coltivate nei terreni circostanti Villa da Vinci, per dar vita a un vino iconico che fonde la consistenza, l'equilibrio e l'aroma di ogni sua varietà. Vino di grande piacevolezza, offre una beva semplice e gratificante. Perfetto con antipasti e primi piatti ricchi di sapore. Da provare anche con la classica costata alla brace.

"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.

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