ACQUISTATO IL .....

"Cugnale" Rosso Toscana IGT 2020 2020



Caldo e strutturato

Si chiama Cugnale ed è un Toscana IGT proposto da Castelsina. Un vino che combina la passione, la tradizione e l'innovazione. Un fortunato blend tra Sangiovese, che in questo caso costituisce circa l'80% della massa, e Merlot per la parte restante. Sinergia perfetta tra la robustezza del Sangiovese e la morbidezza del Merlot. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina per essere presto diraspate. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata in vasche d'acciaio, rimanendo in contatto con le bucce per un periodo di circa 20-25 giorni. Dopo la svinatura, poi, il vino subisce la malolattica, sempre in vasche di acciaio, per poi essere travasato in botti di rovere dove ha luogo un periodo di maturazione. Sono necessari tra gli 8 e i 10 mesi per far sì che il vino finito acquisisca le desiderate note tostate e la giusta complessità. Nel calice Cugnale si presenta di un colore rosso intenso, vivace e profondo. Al naso, regala un bouquet molto ampio e complesso, con evidenti note di frutta matura, come prugne e ciliegie, arricchite da sfumature di spezie e un tocco di vaniglia, derivante dall'uso del legno. In bocca, invece, il vino è caldo e strutturato. Piacevolmente morbido, con un finale persistente e ampio. Perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti, il Cugnale di Castelsina è perfetto con secondi piatti di carne, come arrosti e brasati, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

Castelsina rappresenta una cultura vinicola che è allo stesso tempo innovativa e rispettosa della tradizione toscana. Cantina Cooperativa, fondata nel 1971, raggruppa circa 250 viticoltori i cui vigneti si estendono per una superficie di circa 400 ettari compresi tra le province di Siena e Arezzo. Per dare supporto ai propri soci, la cantina adotta un'attenta attività di consulenza in vigneto. Lo sforzo è importante ma è necessario per ottenere una produzione sempre di maggior qualità, mantenendo un forte legame con il territorio. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici, con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano Toscano e Malvasia bianca. A questi, poi, negli ultimi anni si sono affiancati anche Merlot, Cabernet e Vermentino. La produzione comprende, oltre al Chianti DOCG e alla sua Riserva, anche alcuni interessanti IGT Toscana.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, medio impasto, argilloso
Esposizione	Sud Est, sud Ovest
Allevamento	Spalliera: Cordone speronato, Guyot
Densità imp.	3500/5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 80%, Merlot 20%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva viene diraspata ed il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio restando a contatto con le bucce per circa 20\25 giorni. Successivamente alla svinatura il vino viene di nuovo mantenuto a temperatura controllata al fine di completare anche la fermentazione malo lattica sempre in contenitori di acciaio. In seguito viene travasato in modo da eliminare le fecce rendendo il vino limpido per l'affinamento in botti di rovere per circa 8\10 mesi.
Sensazioni	Rosso intenso molto ampio e complesso con evidenti note di frutta matura e spezie. Al naso esprime profumi intensi con equilibrati aromi di frutti rossi maturi ed evidenti note tostate. In bocca risulta caldo, strutturato, morbido e rotondo. Il finale è molto ampio e persistente. Adatto ad accompagnare secondi piatti di carne, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.

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