ACQUISTATO IL .....

Toscana Rosso IGT 2023 2023



Omaggio alla tradizione toscana

Castelsina, bella realtà cooperativa della toscana, presenta qui un Rosso dal carattere squisitamente regionale. Un Toscana IGT affascinante che cattura l'essenza di una regione vinicola di ineguagliabile valore. Partiamo con il blend, composto in questo caso da Sangiovese (75%) che fornisce la spina dorsale del vino, Merlot (10%), Cabernet (5%) e dalle varietà autoctone Canaiolo e Colorino, entrambe al 5%. Questa combinazione dona al vino finito una bella complessità. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina per essere accuratamente diraspate. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata, rimanendo in contatto con le bucce per circa 10 giorni. Questo processo permette l'estrazione di colori, tannini e aromi. Dopo la svinatura, e la malolattica, il vino affina in vasche di acciaio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso brillante e intenso. Al naso regala aromi equilibrati di frutti rossi maturi e note floreali. In bocca, invece, è un'esperienza rinfrescante e fruttata. La sua bella struttura equilibrata, poi, lo rende piacevole e persistente. Perfetto per accompagnare una varietà di piatti, si sposa bene con antipasti di salumi, primi piatti semplici, carni bianche e formaggi freschi. Un omaggio alla tradizione vinicola toscana... provare, per credere!

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 75%, Merlot 10%, Cabernet 5%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
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 10 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 acciaio.
Sensazioni	Rosso brillante ed intenso. Al naso esprime equilibrati aromi di frutti rossi e leggere note floreali. In bocca risulta fresco e fruttato ma al contempo equilibrato e rotondo. Adatto ad accompagnare antipasti di salumi, primi piatti semplici, carni bianche e formaggi freschi.

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