ACQUISTATO IL .....

"Il Canneto" Sangiovese Maremma Toscana DOC 2024 2024



Autoctono toscano

Maremma Toscana DOC, Il Canneto di Fattoria Mantellassi è un vino rosso giovane, prodotto da uve Sangiovese in purezza. Nello specifico è ottenuto da un uvaggio di vari cloni di Sangiovese, coltivati sulle colline maremmane. Qui, nel cuore della Toscana, il clima è caldo e arido, con scarse precipitazioni. Condizioni ideali per la coltivazione del Sangiovese che qui riesce a esprimere al meglio le sue caratteristiche. Autoctono toscano per eccellenza, il Sangiovese è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Il Canneto nasce da una lavorazione tradizionale in rosso. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraspate e pigiate. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento in acciaio per alcuni mesi, prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere questo Sangiovese di casa Mantellassi, si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono profumi di frutti rossi, come ciliegia e mora, con note floreali e speziate. Al palato è di struttura lieve, beverino e scorrevole, con un buon tannino e un finale mediamente persistente. Vino piacevolmente versatile, si abbina a una grande varietà di piatti. In particolare a carni rosse, salumi e formaggi stagionati. Da provare con primi piatti a base di ragù o sughi di carne.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Collinare, tuface, Calcareo
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Tradizionale in rosso, alcuni mesi in vasche di acciaio inox ed alcuni mesi in bottiglia
Sensazioni	Al palato di struttura lieve, beverino, scorrevole, con un buon tannino. Ha un finale mediamente 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