ACQUISTATO IL .....

"Quercegobbe" Merlot Toscana IGT 2023 2023

Merlot di grande impatto e morbidezza

Quercegobbe è un Toscana IGT. Lo propone qui Petra, della famiglia Moretti. Rosso di grande carattere e personalità, nasce da uve 100% Merlot provenienti da un singolo vigneto, un cru, situato in località San Lorenzo Alto. Vigna Quercegobbe è situata ai margini della macchia mediterranea, su una collina ben ventilata che guarda il mare. Condizioni queste che conferiscono al vino un carattere unico e un'eleganza ineguagliabile. Originario della regione di Bordeaux, il Merlot si distingue tra i vitigni internazionali per la sua capacità di dar vita a vini di grande morbidezza e struttura, con aromi fruttati e speziati. Non fa certo eccezione questo Quercegobbe che nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino molto concentrato. Al naso rivela un bouquet ampio e di grande appeal, con note di mirtilli in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, mirto, rosmarino, liquirizia, cannella e pepe. In bocca è denso, ricco, morbido, con tannini rotondi, setosi e una freschezza calibrata. Il finale è persistente e coerente con i profumi del naso. Merito dell'affinamento di circa 12 mesi in barrique nuove al 20%. Questo passaggio in legno conferisce al vino una maggiore complessità e struttura, oltre a smussare i tannini e renderli più morbidi. Si abbina bene a piatti di carne di grande struttura: arrosti, brasati e selvaggina, ma anche formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che sanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rubino molto concentrato. Il naso svela un quadro ampio e di grande appeal nelle note dapprima fruttate di mirtilli in confettura, lamponi disidratati, amarene in sciroppo, prugne secche, quindi una componente vegetale nobile di mirto, rosmarino e ancora liquirizia, cannella e pepe. Corpo denso in bocca, ricco nell'insieme, morbido, dai tannini rotondi, setosi e dalla freschezza calibrata. Persistente il retrolfatto e coerente con i profumi del naso

© 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