ACQUISTATO IL .....

"FSM" Merlot Toscana IGT 2018 2018



Eleganza e complessità

Nelle terre del Chianti Classico, dove il sole e il vento accarezzano le vigne, nasce questo "FSM", un Merlot in purezza che rappresenta la massima espressione di questo vitigno nel territorio di Vicchiomaggio. FSM" richiama il nome di Federico Secondo Matta, figlio del proprietario, a cui si deve l'intuizione di creare un cru di altissimo livello. Le uve di Merlot, in questo caso, crescono su un terreno argilloso, a un'altitudine di circa 250 metri. Vigne vocate con una bella esposizione Sud-Est e un suolo ricco di scheletro che conferisce alle uve mineralità. La vendemmia avviene manualmente, selezionando solo i grappoli migliori, mentre la vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, con una successiva fermentazione malolattica in legno. Il vino, quindi, matura per circa 16 mesi in barrique francesi, affinandosi per un ulteriore anno in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso evidenzia un bouquet inebriante che spazia dalla frutta matura alle spezie dolci, fino a note di tabacco e liquirizia. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente e minerale. Sulla tavola, si accompagna perfettamente a secondi piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. Un'esperienza culinaria di altissimo livello.

Le origini del Castello Vicchiomaggio, inizialmente denominato Vicchio dei Longobardi, risalgono all'incirca al 1400, come riportato su alcune antiche pergamene ancora oggi conservate. Siamo in cima ad una collina che domina tutta la Val di Greve, a circa 18 chilometri da Firenze. Nella sua lunga e gloriosa storia, al Castello Vicchiomaggio hanno soggiornato numerose personalità, fra cui in particolare Leonardo da Vinci, proprio nel periodo in cui dipinse il suo capolavoro più famoso, la Monna Lisa. Oggi John e Paola Matta sono i proprietari del castello. La tenuta si estende su circa 140 ettari, di cui 34 coltivati a vigneto, 10 ad olivo, ed il restante è parco. Il Sangiovese è il vitigno più rappresentativo dell'azienda, uva fondamentale per la produzione del Chianti Classico. Con lui, però, a Castello Vicchiomaggio si trovano anche altri vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Queste varietà, in particolare, vengono utilizzate per la produzione di vini rossi IGT. Clima mediterraneo e tipico terreno ricco di argilla e pietre grandi, il cosiddetto Galestro, sono gli elementi di base del terroir del Castello.

La Vigna

Terreno	Terreno con argilla pesante (30%)
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	FSM (Federico Secondo Matta) è un Merlot in purezza, proveniente da un vigneto ripido con esposizione sud-est. È un vino di grande raffinatezza. Rappresenta la massima espressione del Merlot nel territorio di Vicchiomaggio. Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox per un periodo di circa 30 giorni. Fermentazione alcolica in legno. Affinamento: Il vino matura per 16 mesi in barrique francesi, dopo di che si affina per un anno in bottiglia. Si consiglia di aprirlo e farlo decantare almeno un'ora prima.
Sensazioni	Colore impenetrabile di tonalità blu/nero. Al naso si esprime con una sinfonia di profumi in continua evoluzione. Si possono riconoscere sciroppo di lampone, amarena, legno di cedro, chinotto, grafite, cioccolato fondente, anche sottobosco e terra bagnata. Al palato ha grande pienezza e sapidità; i tannini sono leggiadri. Inoltre è lunghissimo, con sensazioni fresche e balsamiche nella chiusura di bocca.

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