ACQUISTATO IL .....

"Lenaia" Rosso Toscana IGT 2021 2021



Giovinezza ed esuberanza

Lenaia di Fattoria Casa di Terra è un vino rosso, IGT Toscana, che rappresenta la giovinezza e l'esuberanza dei vini della Costa Toscana. Del resto il suo nome, che deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate al dio Dioniso e al vino, evoca già la sua natura vivace e conviviale. Lenaia nasce da un blend di uve Malbec, Syrah e Petit Verdot, che si integrano perfettamente tra loro, dando vita a un vino complesso e armonioso. Nello specifico, le uve provengono da vigneti situati sulla Costa Toscana, tra Cecina e Bolgheri, dove il clima è caldo e temperato, mitigato dalle costanti brezze marine. Vendemmia manuale, le uve vengono portate in cantina nel momento ottimale di maturazione, per preservarne al meglio gli aromi e i profumi. Vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, la fermentazione alcolica dura circa 15 giorni e avviene con lieviti indigeni, per esaltare le caratteristiche del territorio. Segue la malolattica spontanea, che completa il processo di affinamento del vino. Nel calice Lenaia si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso, si percepiscono profumi di frutti rossi maturi, come mora e prugna, con note speziate e floreali. In bocca, invece, è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente. Perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti della tradizione toscana, pesce con salse al pomodoro.

Ci troviamo in un angolo meraviglioso della Toscana. Tra gli orinati vigneti di Bolgheri, si trova Fattoria Casa di Terra. Architettura moderna e rigorosa, realizzata in acciaio e cemento, si integra perfettamente con il paesaggio circostante. Una realtà aperta e all'avanguardia, dove l'impatto ambientale è ridotto al minimo. I vigneti, baciati dal sole e protetti dalle brezze marine, insistono su terreni di rara complessità e variabilità. Un mosaico di ciottoli, depositi marini eolici, rocce vulcaniche e calcaree che conferisce alle uve una ricchezza in polifenoli e aromi ineguagliabile. Qui vengono coltivati, nello stile di Bolgheri, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot, Syrah e un po' di Vermentino. Qui, infatti, questi vitigni trovano un habitat ideale e riescono a esprimere al meglio la propria personalità, unica e inconfondibile. Casa di Terra è un'oasi di ospitalità per appassionati e neofiti che sognano di scoprire un terroir unico al mondo, il territorio di Bolgheri.

La Vigna

Terreno	Suoli argillosi e sabbioso argillosi con presenza di scheletro.
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	cordone speronato monolaterale
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Malbec 50% Syrah 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Il Lenaia presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca e? succulenta, dolce con tannino appagante e di grande piacevolezza

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