



ACQUISTATO IL .....

"Ripa delle Mandorle" Rosso Toscana IGT 2023

2023

## Tradizione e modernità



*Svinando*

Si chiama Ripa delle Mandorle, è un rosso Toscana IGT, proposto da Castello Vicchiomaggio. Un intrigante connubio tra la tradizione vitivinicola toscana e un approccio moderno alla vinificazione. Questo vino nasce da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, dando vita a un'etichetta versatile e piacevole da bere. Tutte le uve provengono da vigneti situati in Toscana, dove il clima mediterraneo, i terreni calcareo-argillosi e l'altitudine collinare, conferiscono ai frutti le caratteristiche ideali per dar vita a un vino di grande struttura e complessità. Dopo la vendemmia, le uve vengono diraslate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Segue un affinamento di 6-7 mesi in botti di rovere e un periodo di riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Ripa delle Mandorle si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con sentori di ciliegia e ribes, violetta, una punta di menta e note speziate. In bocca è di corpo medio, con tannini morbidi e un gusto intenso. Una piacevole freschezza accompagna un finale persistente e balsamico. Dagli antipasti a base di salumi e formaggi ai primi piatti con sughi di carne, è difficile mettere in difficoltà questo rosso toscano. Da provare anche con secondi piatti di carne rossa, pizze e focacce farcite.

### La Vigna

**Terreno** Argilla pesante (30%)

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 25%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Il Ripa delle Mandorle è un vino prodotto nella zona del Chianti ottenuto da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon, che trasmette una nota esotica al vino. È un vino moderno, incontra gusti internazionali, è versatile e può essere bevuto sia come aperitivo che con piatti leggeri. Vinificazione: vasche di fermentazione in acciaio inox per un periodo di circa 15 giorni. Affinamento: 6-7 mesi di maturazione in botti di rovere seguito da circa 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Sensazioni** Colore rosso rubino. Al naso sentori di ciliegia e ribes, violetta e una punta di menta. Corpo medio con un gusto intenso. Tannini morbidi con una buona beva. Finale balsamico

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.

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