ACQUISTATO IL .....

"Ad Astra" Rosso Maremma Toscana DOC 2024 2024



Oltre al Sangiovese... c'è di più

Si chiama Ad Astra, Maremma Toscana DOC, ed è prodotto da Nittardi. Un bel rosso strutturato, risultato di una sapiente miscela di vitigni coltivati su un territorio unico. Il cuore di questo vino è composto dal 45% di Sangiovese che conferisce struttura e carattere al blend finito. A dargli man forte il 25% di Cabernet Sauvignon, che aggiunge eleganza e complessità, il 15% di Merlot per la morbidezza e il corpo, il 10% di Syrah per una nota speziata intrigante, e infine il 5% di varietà tipiche del territorio che conferiscono un tocco autentico e unico. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox, preservando la freschezza e la purezza dei sapori primari. Successivamente, il vino matura per 12 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese, acquisendo complessità e morbidezza, prima di affinare ulteriormente in bottiglia per completare il suo percorso di invecchiamento. Il risultato è un vino di colore rosso rubino intenso che al naso rivela un bouquet suggestivo di frutta rossa matura e prugna, con delicate note di liquirizia che aggiungono profondità e intrigante complessità. In bocca è pieno e strutturato, con tannini morbidi e ben integrati che conferiscono una piacevole sensazione di rotondità. La sua acidità equilibrata e la sua lunghezza lo rendono un compagno ideale per momenti di convivialità.

Azienda vinicola rinomata nel cuore del Chianti Classico, Cantina Nittardi sorge sulle incantevoli colline al confine tra le province di Firenze e Siena. La sua storia affonda le radici nel lontano XI secolo, quando la Tenuta iniziò la sua esistenza come una modesta torretta di difesa, conosciuta con il suggestivo nome di "Nectar Dei". Tuttavia, il destino ha plasmato il destino di questa tenuta in modo straordinario nel XVI secolo, quando il celebre artista rinascimentale Michelangelo Buonarroti ne divenne proprietario. La leggenda vuole che nel 1549, mentre si trovava a Roma per dipingere la Cappella Sistina, Michelangelo abbia chiesto a suo nipote Lionardo di inviare delle bottiglie di vino di Nittardi a Papa Giulio II come segno di rispetto e omaggio. Da quel momento in poi, l'arte e il vino si sono intrecciati in un binomio indissolubile per Nittardi. Ogni anno, un artista di fama internazionale si impegna a creare due opere originali: una per decorare l'etichetta del prestigioso Chianti Classico Casanuova di Nittardi e l'altra per la carta seta che avvolge con grazia ogni bottiglia.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, ricco di pietra calcarea e argilla
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	32000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	45% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Varietà segrete
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. 12 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese, alcuni mesi in cemento. Ulteriore affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso rivela profumi suggestivi di frutta rossa e prugna con note di liquirizia. Vino raffinato dal bouquet complesso

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