ACQUISTATO IL .....

"Soffocone" Rosso Toscana IGT 2023 2023



Potenza ed eleganza del Sangiovese

Un bel Sangiovese in purezza. Non il solito. Ma una piccola chicca firmata Bibi Graetz. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo nel cuore della Toscana, sulle colline che circondano Fiesole, non troppo distanti da Firenze. E' qui che nasce il Soffocone, Rosso Toscana IGT. Potenza ed eleganza del Sangiovese in una veste moderna e raffinata. Vigneti situati a circa 400 metri di altitudine, su terreni di origine galestrosi e ricchi di scheletro. La fermentazione avviene in grandi tini di rovere da 30 ettolitri con lieviti indigeni, senza controllo della temperatura. Questo metodo tradizionale permette di esaltare le caratteristiche primarie del Sangiovese e di ottenere un vino complesso e strutturato. Il suo colore rosso rubino intenso prepara a un bouquet di profumi complessi e avvolgenti, che spaziano dai frutti rossi maturi alle spezie dolci, fino al tabacco e alla vaniglia. In bocca è fresco e di buona struttura, con tannini ben integrati e un finale persistente. Vino da meditazione, richiede tempo e attenzioni per essere apprezzato al meglio. Sulla tavola accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Godibilissimo con un tagliere di formaggi toscani.

L'avventura enologica di Bibi Graetz nasce nel cuore della Toscana. Un connubio perfetto tra arte e vino che ha dato vita a un'azienda vinicola divenuta in poco tempo un punto di riferimento assoluto nel panorama italiano e internazionale. Bibi Graetz, figlio di artisti e cresciuto in un ambiente creativo, si laurea all'Accademia delle Belle Arti di Firenze. Tuttavia, ben presto si rende conto che la sua vera passione è il vino. Nel 2000 decide di prendere in mano i vigneti di famiglia sui Colli Fiorentini, a Vincigliata. Qui, inizia a lavorare e sperimentare con i vitigni autoctoni della zona: Sangiovese, Canaiolo e Colorino. Qui un terroir unico, caratterizzato da altitudini elevate e suoli ricchi di minerali, offrono un habitat ideale per la coltivazione di uve di alta qualità. La filosofia di Bibi Graetz si basa su tre capisaldi fondamentali: l'utilizzo di varietà autoctone, la valorizzazione di altitudini elevate e il rispetto per le vigne vecchie. I suoi vini sono il frutto di un lavoro meticoloso e appassionato mentre le etichette sono famose in tutto il mondo per la loro originalità e bellezza. Realizzate da artisti di fama internazionale, rappresentano il vestito perfetto per vini dalla personalità unica e memorabile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione e l'invecchiamento sono stati condotti in grandi botti da 30Hl. La fermentazione viene condotta con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura e ha una durata di circa 10 giorni, seguiti da alcuni giorni di macerazione e 18 mesi di affinamento nelle tradizionali botti grandi.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino. PROFUMO: Al naso spiccano aromi di frutti rossi, tabacco e vaniglia. SAPORE: Il sorso è fresco e di buona struttura, con un equilibrio perfetto tra intensità ed eleganza.

© 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