ACQUISTATO IL .....

"Belvento" Cabernet Sauvignon Toscana IGT 2018



Un Cabernet Sauvignon dal cuore maremmano

Se per molti Toscana è soprattutto sinonimo di Sangiovese, la Maremma viene spesso associata a vini di grande pregio prodotti a partire da vitigni internazionali, in purezza o in assemblaggio con quelli nativi del territorio. Tra le uve che meglio si adattano al clima e ai suoi maremmani c'è senza dubbio il Cabernet Sauvignon che qui viene usato con successo da diverse aziende vinicole. E' il caso del Belvento Cabernet Sauvignon prodotto da Petra proprio nello splendido paesaggio della Maremma Toscana. Vinificazione in acciaio a cui segue una fase di maturazione di circa un anno in botti di rovere francese, grandi e piccole, di secondo e terzo passaggio. Ne deriva un vino assolutamente piacevole e facile da abbinare. Un rosso che stupisce per l'intensità dei suoi riflessi rubino. Al naso, poi, offre un bouquet ampio e intenso. Frutta matura, con ricordi di ciliegie e di frutti di bosco, a cui si aggiungono ricordi di vaniglia e un leggero legno. In bocca è giustamente tannico, speziato e vellutato. Lungo quanto basta per prolungare per diversi minuti il piacere di aver bevuto, è un calice perfetto per accompagnare una grigliata o un pranzo più formale.

La famiglia Moretti ha scelto un angolo particolare della Toscana per il suo sbarco in quella che viene considerata la più incredibile regione vinicola italiana. Suvereto, in provincia di Livorno, sulle colline che guardano a poca distanza il Tirreno. E' qui che la famiglia ha deciso di investire dando vita all'Azienda Agricola Petra. Una cantina moderna, bella e funzionale progettata da Mario Botta, importante architetto svizzero che ha voluto creare una vera e propria cattedrale pagana dedicata al dio Bacco. I vigneti sorgono su zone e superfici diverse, capaci di dar vita a vini di grande livello ma con caratteristiche uniche. Vini che non disdegnano un profondo legame con il loro territorio ma che sanno al contempo strizzare l'occhio a un mercato sempre più globale che apprezza anche l'uso di vitigni internazionali, elaborati con il consueto buongusto italiano e grande attenzione per i dettagli. Vini che stupiscono per la loro finezza ed eleganza e che, proprio per questo, non faticano a trovare il giusto posto sulle tavole di molti appassionati.

La Vigna

Terreno	Tessitura argolloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000 Ceppi di ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	14%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	formaggi stagionati
Vinificazione	Uve raccolte a mano a perfetta maturazione e successivo processo di selezione in cantina. Serbatoi in acciaio per la vinificazione riempiti per gravita, affinamento per almeno 12 mesi parte in barrique e parte in botte grande. Infine affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Sensazioni	Questo Cabernet Sauvignon colpisce per il colore rubino intenso, lÕintensitˆ dei profumi e lÕarmonia del palato. Gli aromi spaziano dalle ciliegie mature alle spezie, chiudendo su una scia di liquirizia.

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