ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino Doc 2019 2019



La forza di un territorio, quello di Montalcino, tra i più vocati della Toscana

Rosso di Montalcino che non teme la concorrenza di un fratello maggiore più strutturato, il Brunello; anch'esso da uve Sangiovese 100%, ci mostra la sua grande versatilità e l'ottima capacità d'esprimersi anche in una versione meno complessa; fresco e morbido nel gusto, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro; sorprendente la lunghezza del finale.

San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Castelnuovo Berardenga e da Siena. È un'azienda di circa 1700 ettari di cui 185 vitati nelle tre zone produttive più prestigiose della Toscana: Il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. San Felice spicca da subito nella produzione di vini di eccellenza nelle tre denominazioni conquistando riconoscimenti Internazionali di grande prestigio, in una continua evoluzione in qualità, ricerca ed innovazione di prodotto. Fin dagli anni '80 intraprende un'importante attività di sperimentazione su antichi vitigni Toscani, fra cui il "Pugnitello", oggi simbolo di un'etichetta iconica particolarmente espressiva. Inoltre negli anni lo storico Borgo medievale, che nasceva al centro dei vigneti di proprietà, diventa un Hotel a 5 stelle che dal 1992 è il primo Resort nel Chianti Classico ad entrare nel circuito internazionale dell'hotellerie di lusso Relais & Chateaux.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.
Esposizione	250 s.l.m
Allevamento	Cordone Speronato.
Densità imp.	5.500 Ceppi per Ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	2020-2025
Abbinamento	Si accompagna preferibilmente a salumi toscani, ribollita, trippa alla fiorentina
Vinificazione	Macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 28–30°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.
Sensazioni	Vino di media struttura, colore rosso rubino, con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente.

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