



ACQUISTATO IL

Desiderio Toscana Merlot IGT

2017



Svinando

Un toro (un vino) chiamato Desiderio

Sull'etichetta di questo vino domina l'immagine di un grosso toro bianco. E' Desiderio, appunto, il toro che viveva più di cento anni fa nella fattoria Le Capezzine, oggi di proprietà di Avignonesi. Era il più grande toro di Toscana, a quel tempo. Fu lui a contribuire alla definizione della moderna razza Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. Nella bottiglia, invece, troviamo un grande Merlot, elegante e intenso che viene affinato per almeno 20 mesi in botti di rovere da 225 litri, delle quali solo il 15% sono nuove. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso, note fruttate e balsamiche di menta, polvere di caffè e pineta. In bocca è ampio e vellutato. Pacevolmente tannico, grazie anche a una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon, è decisamente lungo e persistente.

Avignonesi è una di quelle aziende vinicole che hanno contribuito negli anni, e che contribuiscono tutt'ora, a creare nel mondo il mito del vino toscano. Con una superficie di oltre 180 ettari vitati, suddivisi tra i comuni di Montepulciano e Cortona, Avignonesi regala al mercato globale poco meno di un milione di bottiglie l'anno. E nonostante non possa certamente essere definita una piccola azienda dimostra una grande sensibilità per l'ambiente. E' infatti impegnata nella coltivazione biologica e biodinamica, per portare in cantina uve sane e coltivate nel rispetto della natura. Tra i suoi filari, varietà internazionali e autoctone. Nel suo catalogo, etichette mitiche e ricercate dagli appassionati di vino di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno Sedimento fluviale, argilloso, di origine pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) a Cortona. Moderatamente profondo, argilloso e limoso, di origine pliocenica (3-5 milioni di anni fa) a Montepulciano

Esposizione Est, sudest, nord, nordovest. Altitudine tra 280 e 310 metri s.l.m.

Allevamento Alberello, cordone speronato

Densità imp. da 4600 a 7.158 viti / ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 92% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Vino da invecchiamento

Abbinamento Bistecca di chianina

Vinificazione Quattro settimane di fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox con uso di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica si è svolta in legno

Sensazioni Note di menta, polvere di caffè, cassis e pineta

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821