ACQUISTATO IL .....

Desiderio Toscana Merlot IGT 2017



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

© 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