



ACQUISTATO IL

Rosso di Montepulciano DOC

2018

Il Netflix dei rossi toscani



Svinando

In Avignonesi questo Rosso di Montepulciano viene definito "il Netflix dei rossi" per la sua capacità di sorprendere e la sua grande bevibilità capace quasi di dare assuefazione. Vinificato in tini d'acciaio inox con la tecnica del "pied de cuve", ossia senza usare lieviti selezionati ma solo quelli autoctoni che si trovano sull'uva, svolge la malolattica in botti grandi di rovere di Slavonia e subisce un affinamento di 6 mesi in botti e tre in bottiglia. Ne deriva un vino riccamente fruttato e caratterizzato da una vivace acidità. Colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso si apre con note di fragola, lampone e ribes, rese più interessanti da ricordi di spezie dolci come la cannella. In bocca è fresco, sostenuto da una buona acidità, piacevolmente tannico e facilmente riconoscibile, per la sua natura rustica, come un grande Sangiovese.

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. È 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

Suoli sedimentari di origine marina, calcarei con quantità variabili di argille e sabbie di era pleistocenica (3 milioni - 120,000 anni fa) e pliocenica (3-5 milioni di anni fa).

Esposizione

altitudine tra 270 e 375 metri s.l.m

Allevamento

Alberello, guyot e cordone speronato

Densità imp.

da 2.564 a 7.158 viti / ettaro

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

Sangiovese 100%

Gradazione

13,5% vol

Temp. Servizio Quando Berlo

Entro 10 anni

Abbinamento Vinificazione

Vinificazione in tini d'acciaio inox con uso della tecnica del pied de cuve. La fermentazione alcolica con successiva macerazione sulle bucce è durata massimo 15 giorni, in base ai singoli lotti. La fermentazione malolattica è avvenuta in botti grandi di rovere di Slavonia

Sensazioni

Fragola, lampone e ribes

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