



ACQUISTATO IL

Tigliano Rosso Toscana IGT

2019

Un rosso toscano ma non troppo



Svinando

Il Sangiovese è un'uva versatile. Capace di esprimersi alla grande in purezza, come nel caso del famoso Brunello o del Nobile, ma perfettamente adatta a ricoprire il ruolo di co-protagonista in taglio con altre uve. Come accade in questo Tigliano, Toscana Igt, frutto di un sapiente assemblaggio di Sangiovese, Carbenet Sauvignon e Syrah, questa ultima in netta minoranza. Il tutto lavorato con maestria e senza ricorrere all'uso di legno che possa coprire il buono del frutto. Ne deriva un vino di carattere, toscano ma non troppo, caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Come intensi sono anche i sentori fruttati, di mora e lampone, che emergono fin dai primi secondi. Si ritrova poi una nota speziata, di pepe nero appena macinato, a rendere ancora più gradevole l'insieme. In bocca si rivela un vino di buona struttura e persistenza. Giustamente tannico, ha un sorso morbido e fragrante. Un vino che chiama la carne, rossa e cotta alla brace.

Difficile immaginare un angolo di Toscana dove vigneti e cantine non siano assoluti protagonisti. Non fa eccezione quel angolo di colline che dalla città di Pisa scendono verso il mare. Un territorio incantato dove un fortunato mix di terreno, clima e tradizione danno vita a un'enologia di grande qualità. In questo scenario si trova Poggio Nicchiaia, circa 50 ettari di vigna molto ben esposti, dove il Sangiovese è la varietà di gran lunga più presente. La cantina, che viene definita "tecnologicamente all'avanguardia", si trova a Montelopio a pochi Km da Peccioli. La loro missione: produrre vini nel rispetto dei canoni della tradizione toscana ma in chiave moderna.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso, limoso, argilloso
Esposizione	Sud, sud-ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.200 ceppi/ha
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Vinificazione in rosso: le uve vengono deraspate e pigiate sofficemente prima di essere inviate in vinificatori termocondizionati con controllo dell'ossigeno per favorire la massima estrazione oltre la separazione dei vinaccioli responsabili dei tannini aggressivi.
Sensazioni	Ben strutturato e persistente, equilibrato e fragrante.

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