ACQUISTATO IL .....

# Sidereus Toscana IGT Rosso 2017




## Autentica espressione toscana

Questo rosso toscano racconta la tradizione in tutte le sue forme. Sidereus nasce in un territorio ad altissima vocazione vinicola; il terroir di questi luoghi fa del vino una vera espressione artistica. É classico, affidabile, e per questo non delude mai. I lucidi riflessi porpora brillano illuminando il calice. Al naso rilascia profumi intensi che è difficile dimenticare. Il profumo è fine e variegato, sentori di frutta matura, spezie e vaniglia accompagnano l'assaggio.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Provinco presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto |
| **Esposizione** | Sud-est, 200-300m s.l.m. circa |
| **Allevamento** | Cordone Speronato |
| **Densità imp.** | 4500 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet 10%vol |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro 5 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Pollame e formaggi |
| **Vinificazione** | Le uve vengono poste a macerare con le bucce per circa 10 giorni, consentendo maggior estrazione di colore. La fermentazione è condotta a 24-26°C in tini di acciaio. Segue un passaggio in botti di rovere, dove il vino affina per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. |
| **Sensazioni** | Profumi di viola, frutti di bosco e prugna. in bocca piacevole, minerale con note speziate. |

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