



ACQUISTATO IL

Sandiavolo Toscana IGT

2015



Svinando

Il nostro Sandiavolo, un super Tuscan con carattere

Dal colore rosso rubino intenso con rilessi granati, il profumo del San Diavolo è dolce, generoso ed elegante allo stesso tempo e ricorda quello delle spezie balsamiche unite a note minerali. Il suo sapore è di grande struttura, i tannini sono in armonia con la dolcezza di questo vino. Permane nel palato il suo gusto fruttato. Si abbina alla pasta, alla carne rossa ed ai formaggi stagionati.

Canonica a Cerreto si trova nel cuore del Chianti Classico, a 12 chilometri a est di Siena.

Si estende su 60 ettari, di cui 21 a vigneto e 7 a oliveto.

Il Territorio è caratterizzato da un alternanza di aria calda e secca, che diventa fresca dopo il tramonto del sole creando una forte escursione termica fra giorno e notte, che si aggiunge a quella molto sensibile fra estate e inverno.

Dal 1998 i vigneti sono stati adeguatamente reimpiantati per migliorare la qualità della produzione. L'80% è Sangiovese e il 10% Merlot.

La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro.

La vendemmia viene fatta interamente a mano. Nello stesso vigneto la raccolta è fatta in più fasi per sfruttare al meglio la diversa maturazione dei grappoli

La Vigna

Terreno Presenza di argilla e scisto

Esposizione Altitudine di 350m s.l.m con esposizione a sud, sud-ovest, sud-est

Allevamento

Densità imp. La densità varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 1/3 Sangiovese, 1/3 Cabernet, 1/3 Merlot;

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 2019/2021

Abbinamento Primi piatti saporiti, carni e formaggi

Vinificazione A temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile. Affinamento in botte: 18 mesi in botti di rovere di 225 lt. Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso e profondo; il profumo è di note di frutti rossi maturi e neri uniti a spezie dolci, cuoio e tabacco; il sapore si presenta pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati.

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