



ACQUISTATO IL .....

Peposo Rosso Toscano IGT

2020

## Un rosso del territorio, moderno e immediato



*Svinando*

Non c'è nulla di più bello che mettere alla prova la versatilità del Sangiovese di Toscana, creando assemblaggi insoliti e curiosi. In questo caso Podere Montale propone il Peposo (già solo per il nome, questa bottiglia merita l'assaggio) un blend di Sangiovese, 80%, con Cab Sauvignon e Merlot in piccole parti, il 10% l'una. L'idea era quella di dare una spolverata di internazionalità al Principe indiscusso dei vitigni italiani, sua maestà il Sangiovese, con i più nobili dei vitigni internazionali. Senza fare ricorso ad affinamenti in legno ma dando vita a un vino semplice e immediato. Buono fin da subito e comunque da bere entro qualche anno. Peposo è così, un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino. Al naso è descritto come "gioioso", floreale, con note di viola, fruttato, con sentori di frutta fresca appena raccolta. In bocca, colpisce per la sua freschezza e mineralità, oltre a una piacevole sapidità che lo rende facile da bere. Attenzione. Con una bella bistecca accanto, può dare assuefazione. Stappare con cautela!

Podere Montale è una bella azienda toscana che non vanta una storia centenaria, prende vita nel 2014, ma può contare su un progetto preciso e interessante. Nasce da un'idea di Silvio Mendini che sogna di dar vita a un'azienda agricola attenta alla valorizzazione e alla salvaguardia della biodiversità del territorio su cui opera. L'obiettivo, in altri termini, è quello di dare vita a prodotti che rispecchino in maniera armonica le terre e le varietà vegetali di cui il vigneto è parte integrante. Per questo tutti i vini proposti sono prodotti esclusivamente con uve provenienti dai 18 ettari aziendali, coltivati a Sangiovese, ovviamente, ma anche Merlot e Cabernet sauvignon. Tutti gli appezzamenti si trovano nelle vicinanze della cantina, a Seggiano in provincia di Grosseto, e si sviluppano dai 250 ai 450 metri di altitudine.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso con presenza di Galestro (pietra tipica locale)

**Esposizione** Ovest, 350 s.l.m

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 5200 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 80%, merlot 10%, cabernet sauvignon 10%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi

**Abbinamento** Carne alla brace

**Vinificazione** La fermentazione avviene sulle bucce per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (27-28°C). A questa fase segue la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inossidabile specificamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Il vino viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

**Sensazioni** Colore rosso rubino. Al naso è gioioso, floreale con note di viola mammola, fruttato con sentori di frutta fresca appena raccolta. In bocca il vino colpisce per la sua freschezza e mineralità; una piacevole sapidità lo rende di ottima beva

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