ACQUISTATO IL .....

Peposo Rosso Toscano IGT 2020

Un rosso del territorio, moderno e immediato



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

customer.service@svinando.com · 011-19467821