



ACQUISTATO IL

"Scantianum" Sangiovese Toscana IGT

2024

Un maremmano schietto e sincero



Svinando

Una volta tanto un bel rosso onesto e sincero che non richiede anni di affinamento in cantina per risultare piacevole. Anzi, al contrario, questo Sangiovese 100% proposto da Vignaioli del Morellino è un vino che si presta perfettamente a essere bevuto subito, entro due o tre anni dalla vendemmia. Affinato in acciaio e imbottigliato già nella primavera dopo la vendemmia, questo vino è perfetto per iniziare una cena tra amici. Magari una grigliata, a cui ci si prepara con una bella fetta di salame di una volta. Ecco, con quel salame "preparatorio", questo è il vino perfetto. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino carico, con profumi intensi e piacevoli che ricordano il vino appena fatto (gli esperti li definirebbero "vinosi"). Note di frutta fresca, con prugne, mirtili e more. Sul fondo, un piacevole riconoscimento di spezie dolci. In bocca è succoso e mediamente strutturato. Secco, anche se giustamente morbido, è un vino ben bilanciato in tutte le sue componenti. Il finale, decisamente lungo, garantisce un altrettanto lungo piacere a chi beve.

Un'altra cantina cooperativa capace di regalare a noi appassionati ottimi vini, spesso caratterizzati da un rapporto qualità prezzo davvero interessante. Questa volta siamo in Toscana, nel cuore della Maremma, lontano, ma non lontanissimo, dalla costa ma soprattutto da Montalcino, Montepulciano e da Firenze con il suo Chianti. La cantina in questione è la Vignaioli del Morellino di Scansano, fondata nel 1972, e oggi composta da circa 170 soci. Vigneti frazionati tra centinaia di diversi appezzamenti, sparsi sulle colline che circondano il paese. Stiamo parlando di circa 720 ettari, non esattamente un giardinetto. La produzione si concentra soprattutto sul Morellino, come è normale che sia, proposto con diverse sfaccettature, ma non solo. Il segreto dei buoni risultati ottenuti dalla cantina è presto detto. La grande qualità di tutti i vini è assicurata dalla dimensione ridotta di ciascun vigneto che viene seguito dal socio con cura e attenzione a tutti i dettagli. Proprio come se fosse il suo giardino.

La Vigna

Terreno	Principalmente arenario limoso, in parte argilloso
Esposizione	variabile tra 100 e 300 metri s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	3500 - 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%, Merlot 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo È un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

Abbinamento Antipasti a base di salumi

Vinificazione Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente. Maturazione in acciaio per tre mesi con le fecce fini. Imbottigliamento a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia.

Sensazioni Rubino carico, ha un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtili e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.

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