ACQUISTATO IL .....

"Poggio ai Ginepri" Toscana Rosso IGT 2022 2022



L'eleganza della maremma in ogni sorso

Dal cuore della Maremma, Poggio ai Ginepri racconta l'anima mediterranea di Argentiera. Nato da un blend elegante di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, esprime intensità e freschezza in perfetto equilibrio. L'annata 2022, tra le più calde degli ultimi decenni, ha richiesto cura e attenzione straordinaria, regalando grappoli sani e ricchi di carattere. Dopo una vinificazione attenta e una maturazione in acciaio e rovere francese, questo rosso si presenta armonico e seducente, con un sorso che scorre fluido e invitante. Al naso emergono note fruttate e speziate che rimandano alla terra di Donoratico, mentre al palato regala morbidezza e una piacevole profondità. È un vino versatile, capace di accompagnare con eleganza sia piatti di carne che momenti di convivialità. Poggio ai Ginepri non è solo un vino, ma un viaggio nei profumi e nei colori della costa toscana.

Siamo a Bolgheri. Nel cuore della Maremma e in quello di milioni di appassionati provenienti da ogni parte del mondo per degustare alcuni dei più famosi vini toscani. Non stiamo parlando di Chianti o Brunello. Ma di Supertuscan, ossia quel mix unico di terroir toscano, in questo caso vicinanza del mare, e vitigni internazionali come Merlot e Cabernet. In questo angolo incantato di Italia, tra spiagge e colline si trova la Tenuta Argentiera. Il nome deriva dalle antiche miniere di argento che un tempo si trovavano in questa zona, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative. La Tenuta ha due particolarità curiose. E' la più prossima al litorale tirrenico e, contemporaneamente, anche quella che raggiunge la massima altitudine di tutto il territorio Bolgherese. Le sue vigne salgono fino a circa 200 metri sopra il livello del mare, godendo così di un microclima del tutto particolare e variegato.

La Vigna

Terreno	Terreni sabbiosi rosse ricchi di ferro
Esposizione	Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	cabernet sauvignon 40%, merlot 30%, cabernet franc 20%, petit verdot 10%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica separata per varietà ed effettuata a temperatura controllata in acciaio per 15-20 giorni con macerazione sulle bucce. Metà della massa svolge la fermentazione malolattica in barrique (8 mesi in botti di rovere francese e ungherese per 50%), mentre l'altra metà evolve in solo acciaio.
Sensazioni	Colore rosso rubino, al naso ha un panorama olfattivo ampio e profondo che si apre in modo molto franco e immediato, con frutta rossa ed erba tagliata. Al gusto si percepiscono note di frutta matura e spezie con corpo fresco, elegante e morbido

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