ACQUISTATO IL .....

"Le Piagge" Sangiovese Toscana IGT 2019

Il buon Sangiovese domato dal tonneaux



In Toscana non ha rivali. E più in genere in tutto il centro Italia è il Sangiovese a dominare quasi senza rivali. Del resto è da questo antico vitigno che provengono alcuni dei vini rossi più interessanti d'Italia. Nella zona di Grosseto, a Campagnatico per la precisione, Muschi Alti dà vita a questo interessante Sangiovese in purezza. Le Piagge è frutto di una vinificazione accurata delle migliori uve raccolte nei vigneti aziendali e di una maturazione di circa un anno in tonneaux di rovere francese di Allier. Del resto il Sangiovese ha sempre un tannino piuttosto evidente e l'affinamento in legno è quasi indispensabile per domarlo come si deve. Terminata la sua lavorazione, però, questo Sangiovese è subito pronto a deliziare il nostro palato, sposandosi perfettamente con piatti saporiti e succosi come una bella bistecca alla brace. Alla toscana, sia chiaro, ossia servita con un contorno di fagiolini bianchi, una generosa spolverata di pepe e una goccia di olio buono.

La storia di Muschi Alti inizia nel 1997, quando la famiglia Ottonelli acquista una tenuta nella zona di produzione del vino Montecucco. Oggi l'azienda produce vini da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Vermentino, Alicante Bousquet. Vigneti, caratterizzati da un magico mix di suoli differenti che garantiscono alle uve, in particolare quelle a bacca rossa, di produrre grandi vini. Ma c'è di più. I vigneti aziendali, infatti, godono di una eccellente esposizione a sud ovest e di una benefica escursione termica fra giorno e notte. Tutto questo garantisce un equilibrato sviluppo delle uve tra maturazione e concentrazione. Sette ettari complessivi da cui si producono circa 20 mila bottiglie all'anno, di cui più o meno un terzo sono Montecucco rosso DOC, il vino più rappresentativo dell'azienda e una delle più giovani e promettenti DOC della Toscana.

La Vigna

Terreno	Terreno sabbioso con scheletro.
Esposizione	Sud 250mt s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3300ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Invecchiamento in tonneaux in rovere francese di Allier (12 mesi)
Sensazioni	L'impatto olfattivo è complesso, pulito, delicato e avvolgente, con aromi di vaniglia e cacao e sentori di spezie

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