ACQUISTATO IL .....

Scornabeccaia Merlot Toscana IGT 2018



Un rosso gratificante, ampio ed elegante

Scornabeccaia è un Merlot in purezza, prodotto a Campagnatico, nel grossetano, da Muschi Alti. Un vitigno, il Merlot, che non ha certo bisogno di presentazioni. Generoso e versatile, dà il meglio di sè quando, come in questo caso, affonda le sue radici su un suolo generoso mentre si lascia scaldare da un sole che, specie in estate, sa picchiare con una certa intensità. Queste condizioni sono ideali per il Merlot che qui riesce a giungere a maturazione perfetta, con acini ricchi di zucchero e colore. Una vera gioia per gli occhi vederlo subito prima della vendemmia. E una gioia per il palato quando, dopo una maturazione in botti di rovere per circa 18 mesi, finisce finalmente nel nostro calice. Colore rosso rubino intenso. Bouquet elegante e ampio. Tannini morbidi e robusti con un finale lungo e persistente. Un vino capace di tenere testa a piatti succulenti e molto saporiti, dalla polenta al ragù, al tartufo fino alla selvaggina. C'è davvero di che sbizzarrirsi.

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.	3300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 20 anni da oggi
Abbinamento	Polenta al ragu'
Vinificazione	Vinificazione a temperatura controllata. Invecchiamento in barriques e tanneaux in rovere di Allier (18 mesi)
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Bouquet elegante, tannini morbidi e robusti, finale lungo e persistente.

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