ACQUISTATO IL .....

Poggio al Còrso Syrah Toscano IGT 2018



La magia del Syrah toscano

Se siamo alla ricerca di un bel vino rosso, caratterizzato da una spiccata speziatura e da una tannicità elegante, questa è la bottiglia che fa il caso nostro. Stiamo parlando del Poggio al Còrso, Syrah di Toscana, elaborato da Muschi Alti. Che l'esuberante vitigno francese si trovi bene in centro Italia non è certo un segreto. Quando, come in questo caso, trova terreno e clima giusto, i risultati sono davvero interessanti. Maturato per circa un anno e mezzo in barrique e tonneaux di rovere di Allier, questo vino si presenta nel calice di un colore rosso rubino brillante. I profumi dominanti sono quelli di frutta rossa molto succosa e di spezie dolci che di tanto in tanto lasciano il posto al cioccolato e a note di erbe officinali. In bocca è immediatamente caldo e decisamente sontuoso. Avvolgente, con il tipico aroma di pepe nero e quella struttura tannica ben presente, come è giusto che sia, ma di grana fine. Un vino in grado di dare grandi soddisfazioni con il giusto abbinamento. Da provare, ad esempio, con uno stracotto di manzo con i funghi o con il classico brasato cotto nel vino. Magari lo stesso Syrah.

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	Syrah 100%
Gradazione	14,50% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 20 anni da oggi
Abbinamento	Carni brasate
Vinificazione	Vinificazione a temperatura controllata. Invecchiamento in barriques e tonneaux in rovere francese di Allier (18 mesi)
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Caldo e sontuoso al palato avvolgente, con il tipico aroma di pepe nero, note balsamiche di timo e note fruttate di ribes, mirtillo e mora. Struttura tannica ben presente ma di grana fine, in perfetto equilibrio con la rotondità e la corposità conferite dall'affinamento in barrique

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