



ACQUISTATO IL

Alicante Toscana IGT 2017

2017

Dalla Spagna alla Maremma



Svinando

L'Alicante è un vitigno antico, diffuso in Spagna e in Francia e giunto in Maremma durante la dominazione spagnola. È presente nei vigneti dell'azienda Poggio al Tufo fin dalla sua acquisizione da parte della famiglia Tommasi nel 1997. La produzione di questo vino inizia con una vinificazione in rosso, senza uso di lieviti selezionati, ma lasciando la fermentazione sia avvii spontaneamente grazie ai ceppi autoctoni che si trovano naturalmente sui grappoli. La fermentazione avviene in tini di acciaio, con una macerazione sulle bucce che si prolunga per circa due settimane. Segue un affinamento di oltre un anno, all'incirca 15 mesi, in grandi botti di rovere di Slavonia. Ne deriva un vino rosso rubino intenso, con un bouquet complesso e fragrante di frutti di sottobosco maturi e in confettura. Poi cuoio ed erbe balsamiche che richiamano la macchia mediterranea. In bocca è caldo, ben strutturato, piacevolmente armonico. Il finale è intenso e persistente. Protagonista in tavola, dà il meglio di sé quando è abbinato a piatti di carne, anche lievemente speziati. Da provare, per esempio, con piatti della cucina orientale.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna	
Terreno	Tufaceo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Alicante bouchet 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio e macerazione sulle bucce per 12 giorni. Affinamento per 15 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia.
Sensazioni	Rosso rubino intenso, offre un bouquet complesso e fragrante di frutti di sottobosco maturi e in confettura, cuoio, erbe balsamiche di macchia mediterranea. Al palato è caldo, strutturato, piacevolmente armonico e avvolgente, con un finale intenso 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821