ACQUISTATO IL .....

"Cartacanta" Montecucco Sangiovese DOCG 2022 2022



Un'altra (bella) espressione del Sangiovese

Tra le tante (belle) espressioni del Sangiovese in Toscana, non va dimenticato il Montecucco DOCG. Siamo nel cuore della Maremma dove il vitigno principe della regione giunge a maturazione grazie a condizioni climatiche uniche. Caldo, sole e un clima particolarmente asciutto permettono al Sangiovese di arricchirsi di colore e zuccheri, dando vita a vini di carattere e dallo stile inconfondibile. Come questo Cartacanta, proposto da Basile. Nel suo uvaggio, a dar man forte al Sangiovese, c'è anche una piccolissima parte di Merlot, circa il 10%. Frutto di una viticoltura biologica, questo rosso matura per 12 mesi, parte in botti grandi e parte in tonneau francesi, nuovi e di secondo passaggio. Come da tradizione dell'azienda Basile, anche questo Cartacanta non viene filtrato prima di essere messo in bottiglia, ma viene lasciato riposare al sicuro della cantina per oltre18 mesi prima di essere messo in commercio. Un bel toscano di carattere, perfetto con la bistecca alla Fiorentina o comunque da abbinare a carni dal sapore deciso.

Questa è la storia di Giovan Battista Basile, napoletano di origine ma maremmano di adozione. Nel 1999, infatti, abbandona la natia Campania per vivere una vita in campagna, badando alle sue viti, cullate dal clime mite delle pendici dell'antico Vulcano Amiata, in Maremma toscana. Allora la tenuta era in stato di abbandono ma Giovan Battista non si è dato per vinto e nel giro di qualche anno è riuscito a dar vita a una moderna azienda agricola biologica e a impatto ambientale zero. L'energia necessaria per farla funzionare, infatti, è prodotta da un impianto fotovoltaico e nei lavori di ristrutturazione sono stati seguiti i principi della bioedilizia e del risparmio energetico. Oggi le vigne, che ricadono nella DOCG Montecucco, ricoprono una superficie di circa 8 ettari, suddivise tra Sangiovese e Merlot, Vermentino, Vionier e Petit Manseng. Vendemmie a mano e lavorazioni accorte in cantina, permettono all'Azienda Agricola Biologica Basile di produrre, ogni anno, circa 50.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	marne scistoso-calcaree con medio scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassetta - fermentazione in acciaio a temperatura controllata 28° - invecchiamento di 12 mesi in legni grandi e tonneaux di rovere francese - affinamento in bottiglia 12 mesi
Sensazioni	Ciliegia, frutti di bosco, petali di rosa appassita, note di liquirizia e bacche di ginepro

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