ACQUISTATO IL .....

"Comandante" Maremma Toscana DOC 2021 2021



Insieme Sangiovese e Merlot per un vino di carattere

In casa Basile c'è un solo Comandante. E' il Maremma DOC, Sangiovese e Merlot in parti uguali, ottenuto dalla lavorazione delle uve biologiche raccolte dai vigneti aziendali. Siamo a circa 350 metri sul livello del mare. Una costante ventilazione provvede a mantenere le uve sane, mentre una corretta esposizione Sud-Ovest dei filari garantisce al sole di fare il suo lavoro, portando a piena maturazione le uve. La raccolta è manuale, in cassette da 18 chili. Le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere vinificate nel giro di circa un'ora dalla raccolta. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e 15 mesi di affinamento in botti piccole di rovere francese, parte nuove e parte di secondo passaggio. Per preservare le caratteristiche originali del vino, l'imbottigliamento non è preceduto da alcuna filtrazione e prima di essere messo in vendita, riposa ancora per almeno due anni in cantina. Ne deriva un rosso di bel carattere, con note evidenti di viola, rosa, fragola e ciliegia marasca. In bocca è pieno e piacevole, con un tannino gentile e un gradevole retrogusto di tostatura.

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 di medio scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 50% MERLOT 50%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette - fermentazione in acciaio e legno - invecchiamento di 18 mesi in piccole botti di rovere francese - affinamento in bottiglia 18 mesi
Sensazioni	Viola, fiori rossi, fragola, marasca e retrogusto di caffè

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