



ACQUISTATO IL

"Il Drago e le 8 Colombe" Toscana IGT 2020

2020

Biologico e tipico



Svinando

Il Drago e le Otto Colombe è un interessante Toscana IGT prodotto da Donatella Cinelli Colombini nella Fattoria del Colle. E' un rosso tipico della sua terra di origine, con il carattere giusto per accompagnare, con vera soddisfazione, i buoni piatti della tradizione regionale. E' il vino da stappare quando sulla griglia si cuoce lentamente una spessa bistecca alla Fiorentina, o quando la merenda prevede una generosa scheggia di formaggio pecorino e una fetta di pane toscano. Nasce da vigne condotte in regime bio, con lavorazioni manuali, come avviene da secoli e secoli. In cantina lavorano solo donne, le colombe che danno il nome al vino e che sono riprodotte sull'etichetta. Con loro c'è anche un drago, Carlo Gardini, il marito di Donatella Cinelli Colombini, uno degli ispiratori delle nuove sperimentazioni. Affinato in piccole botticelle di rovere prodotte artigianalmente da 4 tonnellerie francesi, questo rosso è un vino estremamente democratico. Nel senso che piace davvero a tutti.

Ci sono donne destinate a fare la differenza. Tra queste c'è senza dubbio Donatella Cinelli Colombini. Donna del vino, imprenditrice di successo e per certi aspetti icona stessa della Toscana più bella e nobile. Quella che gode di una storia lunga che si perde nei secoli, fatta di grandi famiglie, di grandi tenute e soprattutto di ottimi vini. Insomma, la Toscana che piace a ogni buon appassionato di vino. L'azienda agricola Donatella Cinelli Colombini, fondata nel 1998, può contare su due tenute: Fattoria del Colle a Trequanda, riacquistata ai primi del '900 dopo trecento anni, e il Casato Prime Donne a Montalcino, usato dagli antenati di Donatella per la caccia e per portarvi le spose in viaggio di nozze, e che oggi può contare su uno staff interamente femminile.

La Vigna

Terreno suolo con prevalenza di argilla e calcare

Esposizione Sud Est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in tini di acciaio termoregolati. Invecchiamento 18 mesi in botte grande e tonneau di rovere francese da 5-7 hl.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso e brillante. Il Vino manifesta la sua robusta struttura nel movimento molto lento nel bicchiere. Profumo netto, ricco di suggestioni, raffinato nei suoi richiami ai piccoli frutti rossi maturi e ai frutti esotici a cui si aggiunge una componente speziata. Gusto pieno, armonico, vellutato. La struttura acida e tannica si armonizza con la ricchezza di gusto che si conclude in mood piacevole e permane lungamente in bocca.

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