ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2022 2022



Un Sangiovese accademico

Un Sangiovese "accademico". Così viene definito dal suo produttore questo Rosso di Montalcino DOC de La Lecciaia. Una definizione che si adatta perfettamente a questo rosso, prodotto in purezza, capace di regalare soddisfazioni a chiunque cerchi le caratteristiche del vero Sangiovese. La lavorazione è semplice ma accurata. Dopo la vendemmia, come sempre manuale per l'azienda di Montalcino, e una vinificazione lenta con un lungo periodo di macerazione delle bucce, il vino viene lasciato maturare in botti di rovere per un periodo di 6 mesi. Il minimo necessario affinché il Sangiovese smussi i suoi angoli e raggiunga la giusta complessità. Senza essere stravolto e senza perdere la sua natura un po' rustica. Nel bicchiere si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, che vira delicatamente verso il granato sull'unghia. Al naso si distinguono aromi complessi che ricordano la ciliegia e i fiori freschi. In bocca, invece, è complesso e appagante, grazie al suo frutto intenso e maturo, al tannino morbido e vellutato e alla sua invidiabile lunghezza che prolunga per diversi minuti il piacere di aver bevuto.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e Argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% SANGIOVESE
Gradazione	14
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Pronto al consumo
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale e fermentazione in tini di acciaio Inox a temperatura controllata (max 28°). Processo estrattivo a mezzo di rimontaggi, tempi di macerazione variabili, modulati in funzione dei risultati sensoriali ottenuti. Maturazione in botti di rovere per un periodo di 6 mesi.
Sensazioni	E' un vino che nasconde la sua natura monovarietale. Un sangiovese accademico. Rosso Rubino, che gira delicatamente al granato sull'unghia. Gli aromi sono una complessa combinazione di ciliegi e fiori freschi. All'assaggio svetta la sua lunga mineralità, che apporta complessità e lunghezza.

© 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