ACQUISTATO IL .....

Sant'Antimo Rosso DOC 2018 2018



Rosso pieno e intenso

Chi ama il Sangiovese sa che questo vitigno, così generoso e ricco, sa ricoprire con la stessa classe sia il ruolo di protagonista, sia quello di co-protagonista, dividendo la scena con vitigni dello stesso calibro. Come in questo Rosso Sant'Antimo DOC, proposto da La Lecciaia. Qui, infatti, il Sangiovese convive, bene potremmo dire, con Cabernet Sauvignon e Merlot in parti uguali. La vendemmia, come sempre manuale, avviene a cavallo tra i mesi di settembre e di ottobre. E le uve, giunte a perfetta maturazione, vengono portate in cantina per essere velocemente trasformate. La lavorazione ha inizio con una fase di macerazione delle bucce in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni, durante i quali sono previsti frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dei tannini. La durata di questa fase può variare a secondo dell'annata. Poi, dopo la fermentazione, si procede con la lunga maturazione, parte in botti di rovere di Slavonia e parte barrique. Colore rosso rubino, al naso dominano le note fruttate, con delicati sentori di legno e di tostatura. In bocca è pieno e intenso, con una piacevole sensazione tannica, ben integrata con tutte le altre componenti del vino.

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	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	1/3 SANGIOVESE, 1/3 CABERNET-SAUVIGNON E 1/3 MERLOT
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Pronto al consumo
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale e fermentazione in tini di acciaio Inox a Temperatura controllata (max 28°). Processo estrattivo condotto a mezzo di rimontaggi, tempi di macerazione variabili, modulati in funzione dei risultati sensoriali ottenuti. Maturazione minimo 18 mesi in botti di rovere di slavonia e barrique
Sensazioni	Rosso rubino, al naso dominano le note fruttate con delicati sentori di legno tostato. Pieno ed intenso al palato, con una nota piacevolente tannica profonda e piacevolmente 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821