ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2019 2019

L'altra scelta per gli appassionati del Montalcino



Del nobile Brunello è il fratello minore. Del resto, come specifica il produttore, deriva proprio dalla vinificazione delle stesse uve, con le stesse rese e le medesime caratteristiche. Quello che cambia, ovviamente, è il periodo di maturazione che in questo caso non è lungo come quello del fratello maggiore ma si "limita" a circa 18 mesi. Breve, dunque, ma non certo brevissimo. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, ancora solcato da riflessi violacei, sintomo di freschezza. Al naso sorprende per la finezza dei suoi profumi, che spaziano dalla frutta rossa ben matura, a una sottile nota di sottobosco fino a una piacevole speziatura dolce. In bocca, poi, rivela lo stesso straordinario carattere giovanile. Ritornano le note di frutta rossa che si integrano perfettamente con un tannino ben presente ma assolutamente maturo. Lungo il finale, se sulla griglia cuoce una bistecca, sulla tavola il vino non può che essere questo.

"Dal 1888 ad oggi, produciamo vino per passione". Questo si legge nella home page del sito delle Cantine Luciani di Montalcino. Con una presentazione così, è chiaro che le aspettative diventano importanti. E - si fa presto a scoprirlo - anche dopo aver assaggiato i vini non si resta certamente delusi. Oggi l'azienda si estende su oltre 50 ettari, prevalentemente posizionati sul versante orientale della collina di Montalcino. I vigneti sono situati a un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare, con terreni calcarei, ricchi di scheletro. Le limitate produzioni in campagna, meno di 50 quintali di uva per ettaro, la vendemmia manuale e la rigorosa selezione dei grappoli, unite alla cura maniacale di ogni fasi di produzione, permette oggi alla cantina di produrre una gamma di vini di grande pregio.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Nord Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, lieve passaggio in botti di slavonia
Sensazioni	Rosso Rubino riflessi violacei, profumo fine

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