ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2019 2019



Caldo ed elegante

La vendemmia delle uve Sangiovese destinate a questo Rosso di Montalcino DOC inizia nella prima settimana di ottobre. La raccolta è rigorosamente manuale per garantire la perfetta maturazione dei grappoli e la sanità delle uve portate in cantina. La fase di vinificazione ha inizio con una macerazione di circa 20 giorni delle bucce, a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Poi, dopo la vinificazione, si procede con una fase di affinamento in botti di rovere per un periodo di 6 mesi. Il colore è rosso rubino, non eccessivamente carico. Al naso dominano le note tipiche del Sangiovese, con frutta rossa e nera, un fine ricordo di sottobosco e una spolverata di spezie dolci. In bocca, invece, è giustamente alcolico, di buona struttura. E' caldo, dotato di un bel tannino elegante e con una piacevole chiusura sapida.

Versante Nord Est della collina di Montalcino. E' qui, a circa 7 chilometri dal borgo, si trova Podere la Vigna. Di proprietà della famiglia Rubegni, agricoltori che svolgono la loro attività da generazioni, l'azienda può contare su un complesso di quattro ettari di vigneto, dove chiaramente (e giustamente) il vitigno principale è sempre e comunque il Sangiovese, qui coltivato in diversi cloni accuratamente selezionati. Adriano Rubegni, e sua moglie Sonia, seguono personalmente la produzione. Una curiosità. Il simbolo della cantina è una pianta di vite "maritata", ossia che si avvale di un albero come tutore. Questa antica forma di allevamento, localmente chiamata "a testucchio", era presente nei vigneti aziendali acquistati negli anni 70. Un bel omaggio a una tradizione antica, ormai quasi scomparsa dalle nostre campagne. La vite che si sorregge alla pianta simboleggia il legame che si instaura tra la vite e il suo territorio. Decisamente un bel messaggio.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

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	in tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20
Sensazioni	Alcolico, di buona struttura al palato, caldo dal tannino preciso con una piacevole chiusura sapida

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