



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2023

2023

Il degno fratello del nobile Brunello



Svinando

Tradizione rispettata perfettamente. Questo Rosso di Montalcino DOC non delude certamente chi cerca un Sangiovese di buona personalità, senza raggiungere la complessità del nobile Brunello. Del resto la famiglia Terzuoli lo produce con la medesima precisione e accuratezza. A partire dalla vendemmia che viene programmata accuratamente per ridurre al minimo lo stress delle uve, raccolte e velocemente conferite in cantina. Lì, poi, si vinificano con la consueta tecnica che prevede una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, seguita da un invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 o 30 ettolitri. Quindi, prima della definitiva messa in commercio, è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con profumi intensi che richiamano le note di frutta fresca, come la ciliegia e la prugna. E' il vino da portare in tavola quando il menù prevede carni bianche e rosse ma anche salumi e formaggi.

La famiglia Terzuoli possiede l'Azienda agraria Santa Giulia dal 1950. Siamo in uno dei territori più belli d'Italia. Sul versante Nord Est della nobile collina di Montalcino. 18 ettari complessivi, posizionati a circa 300 metri sul livello del mare. Di questi, 8 sono coltivati a vigneto e 3 a oliveto, per la produzione di olio extravergine di oliva. Per il resto è bosco, alberi da frutto e terreni coltivati a cereali. Tutto contribuisce ad aumentare la biodiversità. Del resto qui si trovano condizioni ideali e difficilmente ripetibili. Grazie a un suolo unico nel suo genere e a un clima caldo ma leggermente ventilato. Condizioni da manuale per produrre grandi vini rossi, strutturati ed equilibrati. La natura, pur generosa, va comunque assecondata. E difatti nella cantina Santa Giulia tutto è fatto nel rispetto di una materia prima di assoluta eccellenza. Dall'accurata selezione dei grappoli, a processi di lavorazione nel rispetto della tradizione e ben integrati con le più moderne tecniche enologiche. I risultati? Sono qui da provare.

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 vasca d'acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni colore rosso rubino, profumo intenso e fruttato. Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse, salumi e formaggi.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821