ACQUISTATO IL .....

"Campaltino" Toscana Rosso IGT 2022 2022

Morbido e ben equilibrato

Campaltino, Toscana Rosso IGT proposto qui da Vecchia Cantina di Montepulciano, nasce dalla lavorazione di uve Sangiovese in purezza. Provengono dalle province di Siena e di Arezzo, nel cuore della Toscana. Campaltino è un vino semplice ma non banale, frutto di una lavorazione accurata delle migliori uve raccolte dai soci conferitori della cantina. Vinificazione in rosso a temperatura controllata, dopo la svinatura il vino affina per circa otto mesi in vasche di acciaio Inox prima dell'imbottigliamento. Si scopre così un rosso caratterizzato da un bel colore rubino di media intensità, con riflessi violacei. Al naso è piacevolmente fruttato, con evidenti ricordi di frutta a bacca rossa, come fragola e ciliegia. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente morbido e ben equilibrato in tutte le sue componenti. Il tannino, ben presente ma non invadente, lo rende il vino perfetto per accompagnare una grigliata domenicale. Carni rosse e salsicce sono l'accompagnamento naturale di questo bel rosso toscano.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Autoctono medio impasto.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato.
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	prevalentemente Sangiovese
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.
Sensazioni	Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa. Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821