ACQUISTATO IL .....

Sangiovese Rosato Toscana IGT 2024 2024



Rosato fresco e persistente

Difficile immaginare una zona più vocata per la coltivazione del Sangiovese dell'area di Montepulciano in Toscana. Vecchia cantina di Montepulciano raccoglie le uve destinate a questo rosato nei vigneti posizionati a circa 250/300 metri sul livello del mare, condotti con cura e perizia dai soci della cooperativa. La vinificazione è semplice ma accurata. In bianco, tramite pressatura soffice e decantazione del mosto a temperatura controllata. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosa tenue, particolarmente piacevole. Al naso si fa apprezzare per il bel bouquet di profumi che ricordano i fiori, la rosa in particolare, e i piccoli frutti rossi. In bocca è fresco e persistente, perfetto per accompagnare con vera soddisfazione pranzi e cene in compagnia. Perfetto per accompagnare i semplici antipasti della tradizione, con affettati e crostini, sa valorizzare anche primi e secondi a base di carni bianche o pesce.

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	Da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato.
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in bianco tramite pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 18°C.
Sensazioni	Note floreali di rosa e sentori di piccoli frutti rossi, gusto fresco e 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