ACQUISTATO IL .....

"Portocanale di Cesenatico" Sangiovese Rosato Rubicone IGT 2022

Il rosato che si ispira a Leonardo

La delicata punta di rosa che caratterizza questo vino potrebbe essere ispirata alla tavolozza del genio fiorentino. Leonardo da Vinci, nel 1502, trascorre sei mesi della sua vita in Romagna. E a quel periodo è ispirata questa linea di vini, prodotti da vitigni del territorio e trasformati seguendo le indicazioni del Metodo Leonardo. Come questo Sangiovese Rubicone IGT rosato, prodotto con uve provenienti dalla zona di Castrocaro Terme, Predappio e Bertinoro. Pressatura soffice per estrarre quel tanto che basta di colore, la vinificazione prosegue in acciaio inox con un rigoroso controllo delle temperature. Poi, prima di incontrare la bottiglia, questo delicato rosato affina per circa due mesi in contatto con le proprie fecce fini. Se il colore è rosa delicato, al naso rivela una marcata nota floreale che con il passare dei secondi evolve in richiami di frutta fresca, in particolare pesca bianca e albicocca. In bocca, invece, si dimostra piacevolmente fresco e delicato, in perfetta armonia con le sensazioni olfattive. Croccante e sapido, questo rosato è perfetto per valorizzare piatti delicati come le crudité di mare.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il nitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	sangiovese 85%+altri vitigni a bacca nera
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	uve raccolte nella prima quindicina di settembre. vinificazione con pressatura soffice dopo la macerazione di alcune ore per permettere la giusta dissoluzione del colore tipico di questo vino. fermentazione a temperatura controllata a 15-18° che permette di sviluppare gli aromi fruttati e floreali, mantenendo la nota fruttata e fresca tipica di questo vitigno
Sensazioni	piacevole colore rosa delicato. al naso tipica nota floreale, ciliegia precoce e pesca a pasta bianca con sentori di albicocca. sapore fresco e fruttato con buona acidita', con finale a note delicate e sapide

© 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