ACQUISTATO IL .....

"Capatosta" Toscana IGT 2018 2018

Tosto maremmano

Con un nome così, non può che essere un vino maremmano. Il Capatosta di Poggio Argentiera, Toscana Rosso IGT, nasce da un interessante assemblaggio di Sangiovese, al 90%, e Alicante per la parte restante. Uve provenienti dall'area Sud della Maremma, in zona Baccinello, in provincia di Grosseto, dove i terreni sono ricchi di ciottoli di origine alluvionale. Vino biologico certificato, la produzione del Capatosta inizia con una raccolta a mano delle uve giunte a perfetta maturazione. In cantina, si parte con una fase di macerazione della durata di circa due settimane, con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino viene passato in botti di rovere di media capacità, dove riposa per non meno di 13 mesi. Rosso rubino acceso, questo rosso toscano ha profumi intensi e piacevoli che ricordano la frutta scura e il sottobosco. In bocca, invece, rivela un bel corpo e un gusto intenso. Vino maturo, di grande eleganza.

Poggio Argentiera nasce nel 1997. Il nucleo di partenza è rappresentato da podere Adua, risalente ai primi del '900, epoca della bonifica della Maremma. Nei 6 ettari originari si inizia a produrre Morellino di Scansano e solo successivamente viene realizzata la nuova cantina di vinificazione. Poi, nel 2001, la proprietà viene ampliata grazie all'acquisto di un altro podere, Keeling, situato in zona collinare, nel comune di Scansano. Oggi l'azienda può contare su complessivi 20 ettari di terreni produttivi compresi nella DOCG del Morellino. I vigneti di podere Adua si trovano al livello del mare, a pochi chilometri dalla costa tirrenica. Situazione ben diversa per il podere Keeling che si trova ad una maggiore altitudine, sulle colline. A partire dal 2009, la conduzione dell'intera azienda e stata convertita seguendo i dettami dell'agricoltura biologica, con l'obiettivo di ricercare l'equilibrio tra la pianta e l'ambiente circostante.

La Vigna

Terreno	Vigneti in zona Baccinello - terreni ricchi di ciottoli di origine alluvionale con prevalenza di argille calcaree
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Alicante 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazioni di circa due settimane con fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, affinamento in legno di rovere di capacità media per 13 mesi
Sensazioni	Vino corposo, intenso, sensazioni mature ma grande eleganza

© 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