ACQUISTATO IL .....

"Bellamarsilia" Morellino di Scansano DOCG 2021 2021



Fresco ma elegante

Della cantina Poggio Argentiera, questo Bellamarsilia è uno dei vini più rappresentativi. Morellino di Scansano DOCG, questo rosso toscano nasce da una vinificazione in purezza di uve Sangiovese. I vigneti sono quelli aziendali in zona Baccinello, a circa 350 metri sul livello del mare, e quelli più bassi, in zona Alberese, che distano pochi chilometri dalla costa. Suoli diversi che danno vita a uve dal carattere profondamente diverso. In comune, però, questi vigneti hanno la conduzione biologica certificata. Vendemmia a mano in cassette da 20 chili, il Bellamarsilia nasce da una vinificazione tradizionale, con due settimane di macerazione delle bucce, seguite da fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Colore brillante, questo Morellino di Scansano si caratterizza per il ricco bouquet che richiama la frutta scura ben matura e un delicato tocco di sottobosco. Sangiovese fresco ma elegante, è un vino di pronta beva. Perfetto in più di un'occasione, sta bene accanto a un tagliere di salumi e formaggi ma accompagna perfettamente anche piatti più saporiti come le pappardelle al ragù di cinghiale.

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, 350 m s.l.m., 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 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Macerazioni intorno alle due settimane, fermentazione e maturazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per ottenere una buona estrazione dei contenuti polifenolici, colore brillante e alte qualità organolettiche del prodotto
Sensazioni	Sangiovese fresco ma elegante, di pronta beva

© 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