



ACQUISTATO IL

"Perlato del Bosco" Sangiovese Toscana IGT 2019

2019

Intenso e morbido



Svinando

Perlato del Bosco, Toscana Sangiovese IGT, è il Sangiovese in purezza di Tua Rita. Del resto quando l'azienda viene acquistata dagli attuali proprietari, il Sangiovese è la varietà predominante, insieme al Trebbiano. La scelta di Tua Rita, però, non è quella di accontentarsi di raccogliere la migliore uva possibile. Per questo, dopo diverse vinificazioni, per cercare di esaltare al meglio la potenzialità del vitigno, si tenta una nuova strada. E nel 2003 viene piantato un vigneto con un clone selezionato, capace di adattarsi meglio al clima siccitoso e alle calde temperature estive della costa toscana. Nasce così questo rosso toscano che dal 2011 è prodotto solo a partire dalle uve provenienti da questo vigneto. Dopo la vinificazione, Perlato del Bosco affina per una metà in botti da 20 ettolitri, mentre l'altra parte viene posta in tini troncoconici di rovere da 40 ettolitri. Ne deriva un meraviglioso rosso da tutto pasto, intenso e morbido, dotato di una piacevole acidità tipica per il vitigno e un tannino gradevolmente levigato. Un vino nato per accompagnare con viva soddisfazione preparazioni alla griglia.

Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita, quei terreni e quei fabbricati dovevano essere soltanto la cornice di un luogo dove vivere a contatto con la natura, coltivando la propria terra. Ma la spinta irrefrenabile della passione per il vino cambiò le cose. E da due ettari originari, coltivati fin da subito con il massimo rigore, nell'arco di meno di 40 anni gli ettari coltivati a vigneto sono diventati addirittura 30. Un bel salto per un'azienda che agli albori era considerata una delle prime realtà italiane costruite sul modello del "vin de garage". Siamo in un felice angolo di Toscana, tra il mar Tirreno e le colline Metallifere, in Val di Cornia. La cantina, ampliata e completamente rivista tra il 2000 e il 2002 per sostenere una produzione di alto profilo, oggi si attesta su una produzione annua di circa 220.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno spiccatamente argilloso con medio-alta presenza di scheletro. Nei vigneti più alti c'è più scheletro, in quelli bassi più limo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato e guyot

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Pronto da bere con grandi potenzialità di invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Raccolta a mano in cassette da 15 Kg, affinamento 50% in botti da 20/hl; 50% in Cuvée (tino troncoconico di legno di rovere) da 40/hl

Sensazioni Intenso, morbido, bellissima acidità

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