ACQUISTATO IL .....

Vino Rosso di Montepulciano DOC 2024 2024



Piacevole e di sicura soddisfazione

Se l'obiettivo è portare a casa un vino piacevole e di sicura soddisfazione, questa bottiglia è quella che bisogna scovare. Si tratta, infatti, di un "secondo vino", o meglio il fratello minore del più Nobile dei rossi toscani. Se il Nobile di Montepulciano è un vino perfetto per certe occasioni, il Rosso di Montepulciano è il vino giusto da stappare ogni giorno. Senza attendere l'occasione particolare. E' il vino da proporre ogni volta che ci si vuole fare una coccola, senza stare troppo pensare al prezzo. Antica Cantina di Montepulciano, del resto, è una vera fuori classe quando si tratta di giusto rapporto qualità prezzo. Nello specifico questo Rosso di Montalcino, 100% Sangiovese, deriva dalla lavorazione di uve raccolte dai soci conferitori della cantina a piena maturazione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e invitante. Al naso rivela immediatamente un ampio bouquet di profumi, dominato dalle note di frutta rossa con sottili richiami al sottobosco. In bocca, invece, è ben equilibrato. Di medio corpo e con una sensazione tannica sottile ma ben presente. Del resto da un Sangiovese, un po' di tannino ce lo dobbiamo sempre aspettare e quando, come in questo caso, si rivela ben maturo, il piacere che dona è semplicemente infinito. Un rosso di buon carattere che dà il suo meglio fin da giovane ma che non teme qualche anno di maturazione in cantina.

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	medio impasto, collinare
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con fermentazione e macerazione per circa 15 giorni ad un massimo di 30 °C. Segue affinamento per circa 9 mesi in botte
Sensazioni	Colore: rosso rubino vivo. Aroma: intenso, fruttato e floreale. Gusto: secco con aromi di frutta, buona struttura e finale sapido. Abbinamento: eccellente al bicchiere, con antipasti, formaggi o piatti di pasta con sughi a base di carne

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