ACQUISTATO IL .....

"Ripa delle More" Rosso Toscana IGT 2022 2022



Fuori dagli schemi e dai disciplinari

Ripa delle More, Toscana IGT, è uno dei prodotti del Castello Vicchiomaggio di Greve in Chianti. Nasce da un uvaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, vinificato in piccole vasche in acciaio Inox per garantire il massimo contatto delle bucce con il mosto. Dopo la fermentazione e la svinatura, il vino va incontro alla cosiddetta fermentazione malolattica e a un periodo di affinamento di circa due anni in barrique di rovere francese nuove, provenienti da due diverse tonnellerie. Quindi, dopo l'imbottigliamento, resta per altri 7 mesi in cantina prima della commercializzazione. Nato come vino innovativo, fuori dagli schemi e dai disciplinari, Ripa delle More è un rosso, dal gusto moderno, che non dimentica le sue radici territoriali toscane. Il colore è rosso rubino impenetrabile. Al naso rivela profumi esuberanti, principalmente balsamici e fruttati, che ricordano menta, ribes nero e mirtillo, ma evolve anche con accenni di cioccolato fondente, vaniglia e ginepro. In bocca denota pienezza e grande classe. I tannini sono ben levigati e si fondono con il gusto fruttato. Il finale è lungo, con piacevoli note speziate. Si sposa bene con piatti di carne elaborati come stracotti, brasati e stufati.

Le origini del Castello Vicchiomaggio, inizialmente denominato Vicchio dei Longobardi, risalgono all'incirca al 1400, come riportato su alcune antiche pergamene ancora oggi conservate. Siamo in cima ad una collina che domina tutta la Val di Greve, a circa 18 chilometri da Firenze. Nella sua lunga e gloriosa storia, al Castello Vicchiomaggio hanno soggiornato numerose personalità, fra cui in particolare Leonardo da Vinci, proprio nel periodo in cui dipinse il suo capolavoro più famoso, la Monna Lisa. Oggi John e Paola Matta sono i proprietari del castello. La tenuta si estende su circa 140 ettari, di cui 34 coltivati a vigneto, 10 ad olivo, ed il restante è parco. Il Sangiovese è il vitigno più rappresentativo dell'azienda, uva fondamentale per la produzione del Chianti Classico. Con lui, però, a Castello Vicchiomaggio si trovano anche altri vitigni internazionali, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Queste varietà, in particolare, vengono utilizzate per la produzione di vini rossi IGT. Clima mediterraneo e tipico terreno ricco di argilla e pietre grandi, il cosiddetto Galestro, sono gli elementi di base del terroir del Castello.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	terrazzamento
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	50% Sangiovese, 30% Cabernet, 20% Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Blend di Sangiovese, Cabernet e Merlot. Riposa 20 mesi in barrique e 7 in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Note di prugna e mirtillo con sentori di menta. Tannini morbidi e opulenti.

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