ACQUISTATO IL .....

"Mareviglia" Toscana IGT Rosato 2024 2024



Un omaggio alle origini di Bolgheri

In pochi sanno che l'area di Bolgheri, oggi nota ai più soprattutto per la qualità dei suoi rossi dal sapore internazionale, in origine era soprattutto una terra di ottimi vini bianchi e rosati. Non a caso sono stati proprio queste due tipologie a essere riconosciute per prime, nel 1984. Mareviglia rende omaggio proprio a quei vini. Rosato prodotto con uve internazionali Grenache e Syrah, questo piacevole toscano viene prodotto con la tecnica della pressa diretta, per ottenere un bel colore rosa antico. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in vasche di acciaio Inox. Si ottiene così un bel rosato, caratterizzato da un profumo intenso e ricco, con note fresche erbe aromatiche e frutta dolce. In bocca si conferma un vino fresco e fruttato, con un piacevole finale lungo e persistente. E' il vino da aperitivo per eccellenza, specie se è estate e abbiamo la fortuna di trovarci non troppo distanti dal mare. Ma anche a tavola sa bene come valorizzare piatti di diversa natura. Ottimo con il salmone affumicato, per esempio, ma anche con il sushi. Vera "sciccheria".

La cantina Campo alle Comete si trova nel cuore di Bolgheri, al centro della Maremma Livornese, nel comune di Castagneto Carducci. Fiore all'occhiello e avamposto toscano di Tenute Capaldo, il gruppo di aziende che fanno capo alla famiglia già proprietaria dell'irpina Feudi di San Gregorio. Campo alle Comete può oggi contare su ben 21 ettari di vigna, dove si coltivano soprattutto le varietà internazionali tipiche della zona. Quindi Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah, a bacca rossa, Sauvignon Blanc e Vermentino a bacca bianca. Un'azienda sospesa tra sogno e realtà che nasce dal fortunato incontro fra la consolidata filosofia vitivinicola di Feudi di San Gregorio e uno dei territori del vino più prestigiosi al mondo. Una curiosità. Le belle etichette dei vini dell'azienda sono tratte da un quadro ispirato alla cantina e realizzato della nota illustratrice Nicoletta Ceccoli.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Grenache, Syrah
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura diretta delle uve che sono state raccolte con un leggero anticipo per ottenre una maggiore freschezza. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 17°C. La maturazione avviene esclusivamente in serbatoi di acciaio inox con un affinamento in bottiglia di minimo 2/3 mesi.
Sensazioni	Colore rosa antio brillante, al naso è ricco, intenso con note fresche di erbe aromatiche e sentori di frutto che ricordano il lampone e la ciliegia. Al palato è equilibrato, fresco con un retrogusto persistente

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