



ACQUISTATO IL .....

"Maestrale" Maremma Toscana DOC Rosato 2022

2022

## Fresco e asciutto



Svinando

&hellip; e sotto il Maestrale urla e biancheggia il mar. Chi non ricorda i famosi versi del poeta Giosuè Carducci nella sua intramontabile poesia San Martino. E il Maestrale in questo caso è effettivamente protagonista di una bella scena bucolica, quella della Maremma Toscana, dove Fattoria Mantellassi produce questo interessante vino rosato. Il Maestrale, passando sulla Corsica e attraversando le pinete della costa maremmana, infatti, arriva a lambire le colline di Banditaccia, dove l'azienda ha i vigneti. Il vento fresco e asciutto che inonda la fattoria ricorda per leggerezza e piacere il bel vino ottenuto da una vinificazione in rosa di uve Ciliegiolo. Questo è un vitigno a bacca rossa, a maturazione precoce, abbastanza diffuso nella Maremma Toscana, che dona al vino profumi floreali e fruttati, dal gusto gradevole e morbido al palato. Questo vino è pensato per un consumo veloce. Estremamente versatile, si accompagna bene sia a piatti a base di carne bianca che di pesce. Un trancio di spada, una bafra di salmone cotta alla brace o un bel pollo allo spiedo, sono solo semplici esempi. Le possibilità sono davvero infinite.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

### La Vigna

**Terreno** Tufaceo calcareo e sciolto

**Esposizione** Nord

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 60

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Ciliegiolo 100%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Vinificazione in bianco di uve rosse con permanenza sulle bucce di circa 6 mesi. Fermentazione a temperatura controllata.

**Sensazioni** Profumo floreale e fruttato, gusto gradevole e morbido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.