ACQUISTATO IL .....

# "Punton del Sorbo" Maremma Toscana DOC Cabernet Sauvignon 2022




## Toscano sì, ma dal cuore internazionale

Rosso toscano sì. Ma in questo caso non da Sangiovese ma da Cabernet Sauvignon. Del resto sulla costa toscana il pregiato vitigno di origine bordolese ha da tempo dimostrato di essere perfettamente a suo agio. Fattoria Mantellassi lo lavora in purezza per produrre questo Punton del Sorbo, Maremma Toscana DOC, maturato per ben 12 mesi in barrique di rovere, prima di essere imbottigliato e di affinare per ben altri sei mesi in vetro. Il risultato? Un vero piacere per il palato. Rosso rubino il suo colore, il vino ha un bouquet fruttato. In bocca è fine ed elegante, rotondo e piacevolmente equilibrato. Ottimo se accompagnato a formaggi di media stagionatura, carni rosse e bianche alla griglia o in umido, selvaggina o funghi.

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 |
| **Esposizione** | Nord Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 80 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Cabernet Sauvignon 100% |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | In vasche di acciaio inox da 50 hl a temperatura controllata |
| **Sensazioni** | è un vino straordinario, dal bouquet fruttato, fine ed elegante, rotondo e perfettamente equilibrato al palato |

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