ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2024 2024



Dal 1975, piacevole e gratificante

La prima annata prodotta di questo Rosso di Montalcino risale addirittura al 1975. Da allora l'azienda Canalicchio di Sopra ha sempre dedicato parte delle uve raccolte nei suoi vigneti aziendali a questo rosso d'ingresso. Meno impegnativo del fratello maggiore, il "Brunello", ma sempre estremamente piacevole e gratificante. Oggi questo rosso è prodotto con le uve di Sangiovese provenienti dai cru Canalicchio, esposto a Nord, dove il suolo ha una prevalente componente argillosa e una fortissima presenza minerale, e dal Cru Montosoli, uno dei più storici della zona. Siamo a circa 300 metri sul livello del mare, dove i grappoli di Sangiovese giungono a perfetta maturazione grazie a un sole caldo e a benefiche brezze che contribuiscono ad abbassare le temperature nelle giornate più calde. Vinificazione in vasche d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione, e diversi rimontaggi giornalieri per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti e aromatiche dalle bucce. Poi, al termine della vinificazione, il vino matura per almeno due mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri e in botti di Rovere Francese da 750 litri. Vino perfetto a tutto pasto, si accompagna bene ai piatti della tradizione toscana, in particolare con la carne.

"L'eleganza è l'essenza della nostra filosofia produttiva. E i Cru dove coltiviamo da mezzo secolo i nostri vigneti, godono di un microclima favorevole per le nostre uve". Siamo in Toscana, area di Montalcino. Qui, dal 1962, l'azienda Canalicchio di Sopra rappresenta una bella realtà famigliare. Fu Primo Pacenti a fondarla. Grazie al suo lavoro, e a quello del genero Pier Luigi Ripaccioli, si puntò fin da subito al raggiungimento di un livello qualitativo elevato. La prima bottiglia dell'azienda risale al 1966 e l'anno successivo la giovane realtà diventa uno dei 12 marchi fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Oggi l'azienda è guidata dalla terza generazione e può contare su un totale di circa 60 ettari, sul versante Nord-Est della collina di Montalcino. Di questi, ben 19 sono coltivati a vigneto, all'interno di un contesto ricco di biodiversità, bellezza paesaggistica e patrimonio Unesco. Ogni vino rappresenta un particolare microclima ed esprimono ognuno le peculiarità dei vigneti di provenienza. Vini freschi, dotati di un lungo potenziale di invecchiamento.

La Vigna

Terreno	suolo ricco di galestro, tracce di argilla e calcare
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In vasche d’acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 20 giorni. 2 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl e botti di Rovere Francese da 750 L.
Sensazioni	Sangiovese giovane, fruttato e versatile

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