ACQUISTATO IL .....

"Le Cicale" Rosato Toscana IGT 2020 2020

Rinfrescante, complesso e intenso

Il rosé è di moda. Almeno così dicono gli esperti del settore che, sono pronti a scommetterci, nei prossimi anni sarà il vino più richiesto. Per la sua versatilità, senza dubbio. Ma soprattutto per il fatto che, grazie a tecniche di produzione sempre più raffinate, oggi è possibile scoprire rosati di grandissimo pregio, realizzati con stili differenti e mai banali. Come questo Le Cicale che nasce da una lavorazione di uve biologiche, Syrah e Vermentino. Vendemmia manuale, in cantina le varietà subiscono una fase di macerazione che può essere più o meno lunga a seconda delle annate, direttamente in pressa pneumatica. La fermentazione, poi, è attivata in modo spontaneo, attraverso l'aggiunta di pied de cuve, e viene svolta in legno, come la successiva maturazione, su fecce fini. Rosa pallido, con sfumature di buccia di cipolla, la naso rivela un profumo rinfrescante, complesso e intenso. Note floreali di rosa selvatica e fiori bianchi, e fruttate di lamponi ed agrumi. In bocca è soprattutto fresco, ma anche pieno, sapido e di buon equilibrio, con un finale persistente, sapido e setoso. Grazie al buon equilibrio tra freschezza, cremosità e mineralità, Le Cicale è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce e crostacei, ma si adatta benissimo anche ad accompagnare carni bianche e formaggi.

Fattoria Sardi si trova in centro Italia, nel Nord-Ovest della Toscana, e più precisamente nella campagna incastonata tra Alpi Apuane, Appenino e mar Tirreno. Ci troviamo a soli 5 chilometri dalle mura della città di Lucca. Le tenute dell'azienda si sviluppano tra due fiumi, la Freddana e il Serchio, con suoli differenti a seconda dell'altitudine e corrette esposizioni verso Sud-Est, Sud-Ovest. La vicinanza al mare, poi, assicura una grande quantità di luce ed una costante ventilazione, mentre le montagne garantiscono un buon approvvigionamento di acqua e una benefica escursione termica tra giorno e notte, specialmente in estate. 20 ettari di vigna specializzata, condotta nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi. Azienda biologica, si avvale anche degli strumenti dell'agricoltura biodinamica. Nascono così vini naturali, ottenuti senza l'impiego di prodotti esogeni. Prodotti buoni e territoriali, dunque. Ma anche vini che rispettano la natura e sani per i consumatori.

La Vigna

Terreno	limo sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 50%, Vermentino 50%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale. Macerazioni più o meno lunghe a seconda delle annate, in pressa pneumatica. Sfecciatura del succo a bassa temperatura e fermentazione spontanea attraverso l'aggiunta di pied de cuve nati in vigna. La fermentazione e l'affinamento sono svolti in legno su fecce fini.
Sensazioni	Al naso: Rinfrescante, complesso ed intenso. Note floreali di rosa selvatica e fiori bianchi, fruttate note di lamponi ed agrumi. Al palato: Fresco, pieno, sapido e buon equilibrio. Il finale è persistente, sapido e setoso

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821