ACQUISTATO IL .....

"Carbonile" Morellino di Scansano DOCG 2023 2023

L'altro Sangiovese

Potremmo definirlo "l'altro Sangiovese". L'altro perché l'azienda Conti Guicciardini, storica casata fiorentina, è da sempre conosciuta per la qualità dei suoi Chianti, dei Colli Fiorentini e Classico, entrambe DOCG. Dal 2015, però, la famiglia ha esteso i suoi possedimenti anche in Maremma, nell'area della DOCG Morellino di Scansano, dove il vitigno principe è lo stesso ma il carattere del tutto differente. In questo caso siamo di fronte a un rosso toscano dal carattere giovane e vivace che nasce da Sangiovese e poche uve complementari. Vinificazione in tini a temperatura controllata e macerazione di 14 giorni. Segue quindi una lenta maturazione in tini della durata di 6-8 mesi per ammorbidire il carattere irruente del nobile vitigno toscano. Dopo l'imbottigliamento, infine, il vino riposa per alcuni mesi in cantina prima di essere messo definitivamente in commercio. Rosso rubino di media intensità, la prima sensazione che si prova quando si avvicina il calice al naso è quella di un rosso dominato da aromi vinosi e freschi. In bocca, invece, si rivela un vino di buon corpo, con una perfetta corrispondenza con quanto avvertito in precedenza, e un gusto gradevolmente asciutto. Salumi e formaggi, bruschette toscane e zuppe di legumi sono tutti piatti perfetti per accompagnare questo rosso "made in Maremma".

I Guicciardini, una delle più antiche famiglie Fiorentine, fin dal 1200 ebbero una posizione di rilievo nella vita politica, sociale e economica di Firenze. La loro storia è indissolubilmente legata a quella del Castello di Poppiano, una costruzione medioevale, eretto intorno all'anno mille come fortezza a difesa esterna di Firenze. Un atto di eredità del 1199 conferma la sua appartenenza ai Guicciardini da almeno nove secoli. Oggi il castello è una delle realtà più importanti della DOCG "Chianti Colli Fiorentini". I buoni terreni, localmente chiamati "alberese", argillosi ma ricchi di scheletro e ben drenati, sono la precondizione per ottenere vini di pregio. La cantina di vinificazione adiacente al castello, mentre quella di maturazione, in botti di rovere e barrique, si trova nei sotterranei, dove la temperatura ottimale è mantenuta naturalmente. Al Castello di Poppiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campòli, nel Chianti Classico. C'è poi Massi di Mandorlaia, localizzata in Maremma, in questo caso all'interno della denominazione Morellino di Scansano.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone Spertonato
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione e affinamento in tin di acciaio
Sensazioni	Vino fresco, di pronta beva, al naso note di frutti rossi di media maturazione e erbe tipiche della macchia mediterranea. Al palato è caldo, rotondo e di buona struttura con una piacevole freschezza e bevibilità

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. 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