ACQUISTATO IL .....

"Scorfano Rosso" Costa Toscana IGT 2022 2022



Rosso da pesce (in rosso)

Scorfano Rosso, Maremma Toscana DOC di Conti Guicciardini, è un rosso fuori dagli schemi. Nasce, infatti, per accompagnare pesci dal gusto intenso. Ma procediamo con ordine. Lungo le coste del mar Tirreno, in Maremma, grazie alla presenza di pescose lagune costiere e di sorgenti di acqua salata e calda, già gli antichi Romani allevavano il pesce. E questo rosso maremmano, grazie al basso contenuto alcolico e tannino appena percettibile, si presta alla perfezione ad accompagnarlo. Lo si intuisce già dal nome. Una tipologia di pesce particolarmente saporita e succulenta che richiede l'abbinamento con un vino più corposo e sanguigno dei classici bianchi che vengono suggeriti per i piatti di mare. In questo caso il sangiovese viene vendemmiato precocemente e vinificato con una brevissima macerazione sulle bucce in modo da non estrarne tannini aggressivi e limitarne la percentuale alcolica. Successivamente viene ripassato sulle bucce di Alicante per acquisire profumi e rotondità. Colore rubino, al naso è facile percepire note di frutti di bosco e profumi floreali. In bocca invece è fresco e poi morbido, con un corpo piacevolmente leggero. Vino di facile beva, gustoso e non impegnativo. Adatto anche a un consumo veloce, si abbina bene anche a piatti non impegnativi, come pizza e taglieri. Va servito a temperatura ambiente o leggermente fresco e si abbina bene a tutti i piatti di pesce, specialmente al sugo tipo cacciucco, ma anche primi piatti, pizza e taglieri di salumi.

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	medio calcareo e argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificato e affinato in tini di acciaio
Sensazioni	Colore rubino, al naso si sentono note di frutti di bosco e profumi floreali. In bocca è fresco al primo impatto e poi morbido, tannino solo appena percettibile. Il corpo è piacevolmente leggero. Un vino di facile beva, gustoso e non impegnativo

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