



ACQUISTATO IL

"Scorfano Rosso" Costa Toscana IGT 2021

2021

Rosso da pesce (in rosso)



Svinando

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 accompagnarla. 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 vendemmato 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 Popiano, 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 Popiano, dal 2015, si è affiancata anche un'altra tenuta, quella di Belvedere-Campoli, 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