ACQUISTATO IL .....

Toscana IGT Rosato "Scantianum" 2025 2025

Fresco e fruttato



Fresco e fruttato, questo Toscana IGT Rosato Scantianum conquista tutti con il suo carattere affabile. Lo propone la Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino e nasce da un taglio super toscano di Sangiovese e Ciliegiolo in parti uguali. Le uve vengono raccolte a piena maturazione e subito conservate con neve carbonica per prevenire la partenza di fermentazioni indesiderate che potrebbero pregiudicare la qualità del vino. Vinificazione a bassa temperatura, con macerazione sulle bucce per poche ore, dopo la fermentazione alcolica questo rosato subisce anche la fermentazione malolattica, riducendo così la sua naturale acidità ma guadagnando in complessità e piacevolezza. Segue una fase di maturazione in acciaio in contatto con le fecce fini che si protrae per circa 3 mesi. Rosa intrigante, luminoso e pieno, al naso si caratterizza per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi, su un fondo elegantemente floreale che richiama la rosa. In bocca, poi, conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza. Il lungo finale gioca nuovamente sulle note fruttate e minerali. Il Toscana IGT Rosato Scantianum è perfetto con antipasti a base di salumi, primi e secondi piatti a base di carni bianche. Ottimo, però, soprattutto con la zuppa di pesce.

Quella di Cantina del Morellino è una bella storia di cooperazione di successo in Toscana. Fondata nel 1972, infatti, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano nasce grazie all'iniziativa di un piccolo gruppo di produttori del territorio, consci del fatto che in un mercato sempre più grande e globale, unire le forze poteva realmente fare la differenza. Che l'iniziativa fosse giusta lo prova il fatto che nel giro di qualche anno quel piccolo gruppo di visionari si è via via allargato, senza per questo perdere il timone e senza scendere a compromessi. Negli anni Ottanta, infatti, quando molte realtà cooperative hanno deciso di concentrarsi sulla quantità, i Vignaioli del Morellino hanno continuato a puntare sulla qualità. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti, in vigna e in cantina. Investimenti che, nel tempo, per fortuna si sono ampiamente ripagati. Oggi i soci della cantina sono circa 170 che lavorano con passione e competenza circa 700 ettari di vigneti. Ottima qualità, a prezzi eccellenti. Questa è, a distanza di 50 anni dalla sua fondazione, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano. Certamente una delle realtà produttive più interessanti di tutta la Maremma.

La Vigna

Terreno	75% arenareo limoso, 25% argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50%, Ciliegiolo 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro i 2 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce. La fermentazione malolattica avviene naturalmente.
Sensazioni	Un rosato intrigante, luminoso e pieno. Al Naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la bevuta.

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