ACQUISTATO IL .....

"Le Vie del Mare" Maremma Toscana Rosso DOC 2022 2022



Maremma International

Si chiama Le Vie del Mare ed è uno dei vini proposti da Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino. In etichetta è indicato come Maremma Toscana Rosso DOC, e nasce da un taglio tutto francese di uve Merlot al 55%, con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Del resto la Maremma toscana è terra di Sangiovese ma anche, e forse soprattutto, di vitigni internazionali che qui, su suoli poveri e con un clima caldo e ventilato, riescono a giungere a perfetta maturazione. Nello specifico, le uve utilizzate per la produzione di questo rosso provengono da vigneti posti a un'altezza tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare. Piante di 10/15 anni che giungono a maturazione in epoche differenti. Prima metà di settembre per il Merlot, fine settembre per i Cabernet. La vendemmia, in ogni caso, ha inizio solo nel momento in cui le uve giungono a perfetta maturazione fenolica e dopo la raccolta i grappoli vengono protetti con l'uso di neve carbonica. Dopo la fermentazione, la malolattica dei Cabernet avviene in barrique, dove poi il vino affina in contatto con le proprie fecce fini per circa due mesi. Vino fresco da bersi giovane, entro pochi anni dalla vendemmia, nel calice si presenta di un bel colore rubino pieno. Al naso, note fruttate, sentori di sottobosco e accenti speziati. In bocca, invece, si rivela piacevolmente secco e giustamente rotondo. Rosso di bella struttura, è ben bilanciato con tannini maturi e setosi. Primi e secondi piatti a base di carne rappresentano l'abbinamento naturale di questo rosso maremmano. Ottimo con la carne alla griglia e con formaggi di media stagionatura.

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	arenareo-limoso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	150

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 30°C). La fermentazione dura 12 gg. Lo svolgimento della fermentazione malolattica per Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc avviene nelle barrique dove il vino affina con le fecce dini per circa 6-8 settimane.
Sensazioni	Rubino pieno, il bouquet olfattivo varia dalle note fruttate a sensori di sottobosco che si intrecciano agli accenti speziati. All'assaggio è secco, giustamente rotondo, dotato di buona struttura, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Ampio e lungo finale coerente con l'olfatto.

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