



ACQUISTATO IL

"Botrys" Moscadello di Montalcino DOC Vendemmia Tardiva 2018

Il dolce nettare di Montalcino



Svinando

Botrys è un vino molto particolare. Un dolce nettare che nasce nello stesso territorio del più amato rosso toscano, il comune di Montalcino. Si tratta, infatti, di un Moscadello di Montalcino DOC, Vendemmia Tardiva. Un passito toscano che nasce dalla lavorazione di uve Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc, vendemmiate oltre il loro tempo e parzialmente colpite da muffa nobile che conferisce loro sfumature aromatiche uniche e indimenticabili. Un vino tanto prezioso quanto raro che matura per ben 24 mesi in tonneau, prima di incontrare la bottiglia dove affina per un altro anno prima di poter essere messo in commercio. Colore oro brillante e intenso, al naso stupisce per l'ampio ventaglio di aromi e sensazioni che si rincorrono senza sosta. Si inizia con un leggero attacco di Moscato, con marmellata di albicocca per finire con intriganti note di miele. In bocca, poi, è un'esplosione di frutta sciropata e candita. Dalla pesca, all'albicocca, dall'ananas al fico. Un vino perfetto quando ci si vuole gratificare con un dolce finale. Perfetto con pâté, dolci semplici e formaggi freschi.

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo Sud del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. La patria del Brunello, un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore di una natura ad altissima vocazione vitivinicola. Fondata nel 1975, ben prima che Montalcino fosse quello che oggi noi tutti conosciamo, oggi l'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello. I vigneti hanno età comprese tra gli 8 e i 41 anni, con altitudini che variano dai 190 metri ai 410 metri sul livello del mare. Vigne esposte a Sud-Est, con impianti fitti, pensati per ottenere la massima qualità. Inoltre, nonostante il disciplinare del Brunello D.O.C.G. imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le rese in azienda non superano mai i 50 quintali. Il Sangiovese, come è giusto che sia, è protagonista assoluto dei vini Mastrojanni, declinato in diverse etichette. Con lui Cabernet Sauvignon Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.

La Vigna

Terreno	Terreni con arenaria, scisti di arenaria e pietre calcaree
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3600/5300 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento fine pasto

Vinificazione Affinamento in botte: 24 mesi in tonneau. Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Sensazioni Colore: oro brillante e intenso. Al naso: leggero attacco di moscato con marmellata di albicocca e finale di miele. In bocca: frutta sciropata e candita: pesca, albicocca, ananas e fico

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