ACQUISTATO IL .....

"Costa Colonne" Sant'Antimo DOC 2022 2022

Vino a tutto pasto



Sant'Antimo DOC Costa Colonne. Si chiama così l'ultimo nato della celebre cantina di Montalcino Mastrojanni. Un rosso profondamente territoriale e piacevole che nasce da una lavorazione di uve Sangiovese per la maggior parte, a cui sono aggiunte piccole percentuali di Ciliegiolo e Cabernet Sauvignon. Un rosso dal profilo fresco e fruttato prodotto a partire dalle uve raccolte nei bei vigneti aziendali che si trovano a un'altitudine compresa tra i 200 e i 420 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud. Le uve vengono fatte fermentare separatamente in vasche in cemento e al termine della trasformazione i vini vengono lasciati maturare per circa 12 mesi, parte in vasche in cemento e parte in grandi botti di rovere. Colore rosso rubino luminoso, al naso rivela un carattere piacevolmente fruttato, con note di frutta rossa matura e intriganti ritorni floreali. In bocca, invece, ciò che più colpisce è la morbidezza del tannino, setoso e vellutato. Rosso facile da abbinare, accompagna con piacere sia primi piatti a base di pasta che secondi di carne. Quando si dice "un vino a tutto pasto".

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 DOCG 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	metodo guyot
Densità imp.	3600/5300 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese per la maggior parte, piccola % di Ciliegiolo e Cabernet Sauvignon
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in botte: 12 mesi, in parte botti di rovere di grandi dimensioni, in parte in basche di cemento
Sensazioni	Colore: rosso rubino luminoso. Al naso: frutta rossa matura con ritorni floreali. In bocca: svvolgente con tannino setoso e vellutato

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