



ACQUISTATO IL

"San Pio" Rosso Toscana IGT 2020

2020

L'internazionale con il cuore toscano



Svinando

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 | 20% Sangiovese + 80% Cabernet Sauvignon |
| Gradazione | 14,5% vol |
| Temp. Servizio | 18 gradi |
| Quando Berlo | da invecchiamento |
| Abbinamento | Menu di carne |
| Vinificazione | Affinamento in botte: 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni. Affinamento in bottiglia: 6 mesi |
| Sensazioni | Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Al naso: frutta fresca con spezie. In bocca: ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato |

Il buon Cabernet di Montalcino. Questo è San Pio, Toscana IGT proposto qui da Mastrojanni. Dallo storico produttore della collina senese, Mastrojanni raccoglie le migliori uve di Cabernet Sauvignon da destinare a questo rosso schietto e piacevole. Nel taglio finale, il Cabernet rappresenta circa l'80%, a cui si aggiunge il vero protagonista di questo angolo di Italia, il Sangiovese. Il matrimonio tra i due non può che dar vita a un vino di grande personalità. Entrambi, infatti, sono vitigni sanguigni, con caratteristiche da primadonna. Ma in questo caso i bravi enologi della cantina di Montalcino riescono a trovare la perfetta sintesi tra i due, grazie anche a un misurato periodo di maturazione di circa 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni. Seguono poi altri 6 mesi di affinamento in bottiglia, indispensabili perché i due vini si amalgamino al meglio. Rosso rubino con riflessi violacei, al naso San Pio rivela un carattere piacevolmente fruttato, con una elegante speziatura, dovuta al sapiente uso del legno in cantina. In bocca, infine, è ampio e persistente, con tannini morbidi e piacevoli al palato. Anche in questo caso ci troviamo di fronte a un vino che sembra nato per accompagnare al meglio piatti gustosi di carne alla griglia. Internazionale sì, ma con il cuore decisamente toscano.

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 compresa 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese