ACQUISTATO IL .....

"Pinocchio" Rosso d'Italia NV

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Italia
Uve	Sangiovese Toscana, Sangiovese di Romagna, Negroamaro
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Pizza, Menù di carne

Rosso d'Italia

Quello che viene presentato qui non è il "solito" rosso toscano, nonostante sia prodotto da una delle più note aziende del territorio. Pinocchio, infatti, si definisce più semplicemente "un vino rosso d'Italia". Ma procediamo con ordine. Questo rosso è il frutto di un'attenta selezione di uve provenienti da ben tre regioni diverse: la Toscana, ovviamente, l'Emilia-Romagna e la Puglia. Un blend intrigante di uve Sangiovese di Toscana, Sangiovese di Romagna e Negroamaro. Queste sono vinificate con il metodo della macerazione carbonica, per esaltare freschezza e "fruttosità" del vino. Il risultato? Semplicemente sorprendente. Nel calice Pinocchio si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso regala un bouquet ricco e variegato, con note di agrumi, spezie ed erbe aromatiche. Si avvertono poi sentori di fragole, more e frutti di bosco. In bocca, invece, Pinocchio si rivela secco, armonico e piacevole, con una buona struttura e una fresca acidità. Il finale è lungo e avvolgente, con una leggera nota amarognola. Vino versatile e conviviale, questo rosso d'Italia si adatta a diverse occasioni di consumo. Perfetto come aperitivo, accompagna con semplicità piatti gustosi come la pizza napoletana o focaccia pugliese. Ma anche affettati e formaggi freschi.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

Vinificazione Dopo la vendemmia, le uve ricevono una morbida pigiatura. Il mosto affronta una breve macerazione sulle bucce che esalta il profilo di frutta rossa matura.

Sensazioni Color rosso intenso. Aromi agrumati e speziati, con brillanti squilli di erbe aromatiche che impreziosiscono lo sfondo. Il bouquet richiama note di fragole, more e frutti di bosco, accompagnate da un'incantevole vena floreale. Il sorso stupisce per armonia e freschezza, donando un finale avvolgente e intrigante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821