ACQUISTATO IL .....

"SOF" Bibbona Toscana IGT Rosato 2023 2023



Bellezza e raffinatezza

Si chiama SOF ed è un rosé, Toscana IGT. E' proposto da Campo di Sasso, un vino che racchiude eleganza e freschezza. L'uvaggio di base è composto da uve Syrah, le più rappresentative della tenuta, e Cabernet Franc. Tutte provenienti dalla tenuta di Campo di Sasso. Un assemblaggio che conferisce a questo vino un carattere unico, rendendolo piacevole da bere, specie nelle calde giornate estive. Dopo la vendemmia, le uve perfettamente sane giungono in cantina per essere trasformate velocemente. Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio, al termine della trasformazione il vino viene affinato per circa 6 mesi. Tutto il processo è seguito dalla brava enologa della tenuta, Helena Lindberg. Il risultato è un vino caratterizzato da un meraviglioso colore pesca/ramato che si distingue per bellezza e raffinatezza. Al naso questo vino regala aromi delicati di fiori e frutti bianchi, che richiamano l'immagine della brezza marina e dei tramonti sulla costa. In bocca, invece, Sof è piacevolmente fresco, delicato e armonioso, con un finale elegante. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, accompagna formaggi stagionati, salumi, secondi di carne bianca. Ma anche sushi e fritture di pesce.

Quella di cui parliamo qui è un'azienda che fa parte del grande gruppo della famiglia Antinori, un nome che, nel mondo del vino, non ha certo bisogno di presentazioni. Stiamo parlando di Campo di Sasso, azienda vitivinicola situata a Bibbona, nella zona occidentale della Maremma Toscana. Qui a creare condizioni ideali per la produzione di vini di qualità sono soprattutto le condizioni climatiche, perfette per la coltivazione di uve ricche di termini di profumi e colore. In particolare il Syrah, non a caso utilizzato per la produzione del vino più rappresentativo dell'azienda. La famiglia Antinori, con il Marchese Lodovico alla guida, negli anni ha dato il via qui in Maremma a un progetto enologico di altissima qualità, con una produzione di vini di grande eleganza e personalità. Grazie anche alla collaborazione con il famoso enologo Michel Rolland che ha saputo valorizzare al meglio le peculiarità di ogni varietà. Nel 2018, poi, la figlia del Marchese, Sophia, ha contribuito all'inizio di una nova fase, puntando sulla produzione di un raffinato rosé. E' nato così Sof, un piccolo gioiello che ha conquistato subito l'apprezzamento del pubblico. Grazie alla passione e alla dedizione di una delle famiglie più prestigiose del mondo del vino, Campo di Sasso ha un brillante futuro davanti a sé.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Toscana
Uve	50% Cabernet Franc 50% Syrah
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una attenta selezione del grappolo, gli acini diraspati vengono lievemente pressati, per ottenere il mosto “Fiore”. E’ proprio in questo momento, che la nostra enologa Helena Lindberg, grazie alla sua eccellente capacità tecnica, effettua varie degustazioni del mosto, attenti controlli visivi, al fine di raggiungere il color pesca/ramato fortemente desiderato dai suoi ideatori Sophia e Lodovico Antinori. Successivamente, viene effettuata la fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata.L'affinamento si protrae per circa 5-6 mesi in acciaio per preservare i delicati aromi di questo vino.
Sensazioni	Colore: Il colore è pesca-ramato. Aroma: Aroma di fiori e frutti bianchi. Gusto: Al palato è fresco e delicato con un finale elegante.

© 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