ACQUISTATO IL .....

# "Fattorie Le Maestrelle" Rosso Toscana IGT 2024 2024

## Rosso moderno, dal carattere spiccato




Si chiama Fattoria Le Maestrelle ed è uno dei buoni vini proposti da Santa Cristina. Toscana IGT, questo rosso moderno, dal carattere spiccato e capace di raccontare e di far conoscere il forte legame con suo territorio di origine. Nasce da una selezione di uve internazionali, Merlot e Syrah, chiamate a dar man forte al principe dei vitigni autoctoni del centro Italia, il rustico Sangiovese. Le uve, raccolte in epoche differenti e vinificate separatamente per varietà, danno il meglio di sé, contribuendo alla creazione di un blend particolarmente equilibrato, con eleganti caratteristiche aromatiche e tannini particolarmente morbidi. Al termine della fermentazione malolattica, il vino inizia un lungo periodo di affinamento in cantina, che termina con l'imbottigliamento e la definitiva messa in commercio. Rosso rubino con riflessi violacei, al naso Fattoria Le Maestrelle si rivela intenso e complesso, con note di frutta rossa matura, ben unite a sensazioni di bacche di ginepro, menta, vaniglia e caffè. In bocca è equilibrato, morbido e sapido, con un finale complesso capace di ricordare le note percepite al naso. E' il vino giusto per accompagnare preparazioni a base di carne, Piatti saporiti, anche molto, o semplici taglieri di salumi e formaggi della tradizione. Davvero un rosso piacevolmente versatile.

"Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona". E' con queste parole che sul sito dell'azienda Santa Cristina viene introdotta la sua straordinaria collocazione. La cantina deve il suo nome al rosso Santa Cristina, storico vino simbolo dell'azienda. Nata nel 2006, nel tempo l'azienda - parte del gruppo Antinori - è divenuta punto di riferimento per gli esperti di settore. E non solo. Grazie alla cura posta da sempre in ogni lavorazione in campo e, ovviamente, l'ottimo lavoro in cantina, sia con varietà autoctone che internazionali. Nascono così buoni vini del territorio, contraddistinti dallo stesso stile artigianale. Realizzata su progetto dello studio Hydea di Firenze, Santa Cristina presenta una struttura architettonica moderna, concepita secondo criteri di minimo impatto ambientale nel rispetto del territorio circostante.

## La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Merlot, Syrah e Sangiovese |
| **Gradazione** | 14,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Le uve sono state raccolte in epoche differenti e vinificate separatamente per varietà. Tale processo ha permesso di condurre la fermentazione e la macerazione in modo specifico per ciascun vitigno, esaltandone le caratteristiche aromatiche e la morbidezza dei tannini. La temperatura di fermentazione non ha mai superato i 25 °C e i rimontaggi sono stati effettuati in modo da garantire un'estrazione di tannini soffici e delicati. |
| **Sensazioni** | Si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso spiccano le note di frutta rossa, di mora e prugna, unite a sensazioni balsamiche e aromi di caffè e cacao. Al palato i tannini vellutati e l'ottima freschezza sostengono un finale lungo e sapido; il persistente retrogusto richiama le note percepite al naso. |



© 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