



ACQUISTATO IL .....

"Ricciotto" Toscano Sangiovese IGT Governo all'uso Toscano

## Passione e tradizione



Svinando

### La Vigna

Terreno	Franco argilloso
Esposizione	Sud est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4500

### Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne

**Vinificazione** Il 20% della massa vine messa in appassimento per 10-15 gg. Il restante 80% dell'uva procede nella sua regolare fermentazione. Prima della fine della fermentazione la massa parzialmente appassita vine rimessa nella vasca. Si crea così una "seconda" fermentazione lenta e lunga che sviluppa molta glicerina.

**Sensazioni** Di colore rosso rubino, con tonalità lievemente granate. In bocca presente una speziatura evidente e di complessità persistente. In bocca ha un contrasto ben definito tra l'acidità e la rotondità del vino. Intense sensazioni al palato con una buona persistenza finale.

Quello proposto qui è un vino della tradizione, prodotto con un antico procedimento, nel cuore della Toscana, a Impruneta, per la precisione. Si chiama Ricciotto, ed è un Sangiovese in purezza targato Azienda Agricola Laciola. Impruneta, situata sulle colline a sud di Firenze, vanta una tradizione vitivinicola secolare e un terroir unico, caratterizzato da terreni galestrosi ricchi di minerali, clima caldo e soleggiato con escursioni termiche importanti. Queste condizioni pedoclimatiche eccezionali creano un ambiente ideale per la coltivazione del Sangiovese che qui, appunto, trova la sua massima espressione. I grappoli, raccolti a mano al giusto grado di maturazione, vengono lavorati con il cosiddetto Governo all'uso Toscano che prevede l'appassimento di una parte delle uve per circa 10-15 giorni. Questo processo concentra gli zuccheri e gli aromi, conferendo al vino una maggiore struttura, complessità e longevità. Il restante 80% dell'uva fermenta regolarmente, e prima della fine della fermentazione, la massa appassita viene reintegrata nella vasca. Si innesca così una seconda fermentazione lenta che arricchisce il vino di glicerina, donandogli morbidezza e piacevolezza. Ricciotto si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che preannunciano un vino di grande carattere. Al naso, un bouquet complesso ed elegante, dove spiccano note di spezie, frutta rossa matura, cuoio e liquirizia, intrecciate a sentori di viola e macchia mediterranea. In bocca, stupisce per la sua struttura e la sua armonia. Un sorso pieno e avvolgente, dominato da tannini ben integrati e da un'acidità vivace che regala freschezza e persistenza. I sapori fruttati si evolvono in note speziate e tostate, creando un finale lungo e appagante. Ricciotto è un vino da tutto pasto, che accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale per esaltare i sapori della cucina toscana tradizionale.

Oggi ci troviamo alle Porte di Firenze, ma immersi nel verde. A pochi chilometri dalla città, infatti, sugli ondulati colli dell'Impruneta, nei pressi di Pozzolatico, si trova l'Azienda Agricola Laciola. Siamo nell'area dei "Colli Fiorentini", nel cuore del Chianti Classico. Qui l'azienda può contare su circa 14 ettari, di cui 10 sono a vigneto, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest, su terreni particolarmente vocati. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare e tra i filari, oltre all'immancabile Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

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