ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2022 2022



La Vigna

Terreno	terreni prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro
Esposizione	sud-est
Allevamento	cordone speronato bilaterale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Primi piatti saporiti
Vinificazione	Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (18-20 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 20 a 32 hl per 6-10 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 3-4 mesi.
Sensazioni	Colore: rubino intenso. Profumo: fresco, con note di frutta rossa e vaniglia. Sapore: buona struttura, leggermente tannico, persistente.

Un sorso appagante

Se non è Brunallo, a Montalcino, è certamente Rosso (di Montalcino). Un "baby Brunello" che è capace di regalare grandi soddisfazioni, senza richiedere un esborso troppo oneroso. Ne è un bel esempio questo Rosso di Montalcino DOC dell'Azienda Agricola Capanna, prodotto con uve provenienti dai vigneti aziendali più giovani, situati a un'altitudine compresa tra 250 e 300 metri sul livello del mare. Prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, le viti sono coltivate su terreni prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro, beneficiando di condizioni climatiche ideali. Anche la vinificazione del Rosso di Montalcino DOC segue un processo tradizionale e accurato. Fermentazione alcolica e macerazione delle bucce per un periodo di 18-20 giorni a temperatura controllata, in grandi tini tronco-conici di rovere di Slavonia. Fermentazione malolattica spontanea e, soprattutto, lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia di capacità variabile da 20 a 32 ettolitri per un periodo di 6-10 mesi. Poi, una volta imbottigliato, il Rosso di Montalcino riposa per almeno altri 3-4 mesi prima di essere messo in commercio. Il risultato? Un bel colore rubino intenso, con profumi freschi e vivaci. Note di frutta rossa e vaniglia che anticipano un sorso appagante. Buona struttura, leggermente tannico, e con una giusta persistenza. Tutto questo rende il Rosso di Montalcino un vino versatile e facile da apprezzare. Si abbina bene a primi di pasta con ragù di carne, carni bianche e rosse arrosto, funghi, salumi e formaggi.

Custodi della tradizione del Brunello, l'Azienda Agricola Capanna si trova nel cuore della Toscana, immersa tra i suggestivi paesaggi di Montalcino. Una realtà vitivinicola di pregio che, dal 1957, porta avanti la tradizione del più nobile tra i rossi senesi. Dalla passione e dal lavoro instancabile della famiglia Cencioni, l'azienda ha saputo affermarsi come una delle protagoniste storiche della denominazione, contribuendo a definirne l'identità e il prestigio in tutto il mondo. Oggi l'azienda si estende su oltre 20 ettari di vigneti, ubicati nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Un territorio vocato per la viticoltura, caratterizzato da terreni argilloso-calcarei ricchi di scheletro. I vigneti sono esposti a sud-ovest, godendo così di un microclima perfetto per la maturazione del Sangiovese. La storia dell'azienda è strettamente legata alla figura di Giuseppe Cencioni, fondatore e pioniere del Brunello moderno. Già negli anni '60, quando la denominazione era ancora agli albori, Giuseppe iniziò ad imbottigliare i propri vini, anticipando l'enorme potenziale di questo vino unico. Nel 1966, con il riconoscimento ufficiale del Brunello di Montalcino, Giuseppe fu tra i 25 fondatori del Consorzio di Tutela, contribuendo attivamente alla definizione delle regole e dei disciplinari produttivi. Oggi, l'azienda è condotta da Amedeo Cencioni, figlio di Patrizio e rappresentante della quarta generazione. I vini Capanna si distinguono per la loro eleganza, complessità e armonia. Frutto certamente di una meticolosa cura in vigna e di una vinificazione attenta e rispettosa delle uve. La filosofia produttiva dell'azienda si basa su principi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, valorizzando al contempo le caratteristiche uniche del terroir di Montalcino.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821