ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2023 2023

Il biglietto da visita "giovane" del territorio



Oggi ci troviamo in uno degli areali più belli e conosciuti al mondo, nel cuore delle colline di Castelnuovo dell'Abate, poco a sud dell'Abbazia di Sant'Antimo, protetti dal Monte Amiata. Qui si trova tenuta La?Poderina che coltiva 38?ettari di Sangiovese grosso. Il clima è benigno, con brezze miti e una salutare escursione termica giorno?notte che garantisce una maturazione lenta e regolare dei grappoli. Il Rosso di Montalcino DOC è la versione immediata del celebre Brunello: prodotto esclusivamente con Sangiovese, richiede un anno di affinamento, in acciaio o legno, prima della messa in commercio. Una sorta di biglietto da visita del territorio, capace di offrire qualità autentica a un prezzo più accessibile. Dopo la raccolta a fine settembre, le uve fermentano in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di 10-12 giorni e rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura non si utilizza legno: il vino affina per circa 10 mesi in acciaio e qualche mese in bottiglia prima della vendita. Nel calice si presenta rosso rubino intenso, con riflessi violacei e buona limpidezza. Al naso spiccano sentori di amarena, lampone, violetta e un delicato fondo vanigliato o balsamico. In bocca è fresco, equilibrato, con tannini morbidi, corpo medio e persistenza gradevole. La chiusura è fresca e sapida. Perfetto con primi a sughi di carne, grigliate e arrosti, pollame, carni in umido, salumi e formaggi semistagionati.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana UnipolSai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti, senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

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	È prodotto interamente con uve Sangiovese, vendemmiate esclusivamente a mano. La fermentazione avviene, con macerazione di 10-12 giorni, in serbatoi di acciaio inox a una temperatura controllata di 24-26°C. Il vino completa il suo affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con evidenti sentori di amarena e lampone, su un sottofondo di vaniglia. Al palato risulta corposo ed equilibrato, leggermente tannico e di buona persistenza.

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