ACQUISTATO IL .....

"Rupestro" Liguria di Levante Rosso IGT 2024 2024



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Controspalliera con guyot monolaterale
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con orlo purpureo. Fragrante trama olfattiva di piccoli frutti rossi, ribes, mirtilli con un intreccio floreale che richiama la violetta. Sorso accattivante con un tannino rotondo e setoso ben equilibrato dall'acidità

Frutto e bevibilità

Il Rupestro, Liguria di Levante IGT proposto qui da Il Monticello, arriva da Groppolo, la collina che domina Sarzana, circa 100m sul livello del mare. Qui il vigneto poggia su argille grigie e rosse, terreni che alternano compattezza e drenaggio e donano al vino quel tocco minerale tipico della regione. Inoltre la brezza che risale dal golfo spezzino incontra l'aria fresca delle Apuane, garantendo una benefica escursione termica sui vigneti che protegge gli aromi e regala acidità naturale. La cuvée varia leggermente a seconda dell'annata. Le viti hanno tra i 25 e i 45 anni, allevate secondo criteri biologici, vengono potate basse per resistere al vento marino. La vendemmia ha inizio a metà settembre. Le uve vengono diraspate con delicatezza e lasciate macerare 5-7 giorni. Questa scelta di contatto breve preserva la croccantezza del frutto. La fermentazione è innestata da lieviti indigeni, si svolge in acciaio e termina in 10-12giorni. Il vino sosta poi pochi mesi in vasche di acciaio ed è imbottigliato tra gennaio e febbraio per conservare energia e profumi primari. Colore rubino vivo con riflessi porpora, al naso rivela note chiare di lampone, susina e mora di gelso, poi richiami di glicine e violetta?. In bocca è scorrevole, grazie a un bel tannino setoso. Notevole è la freschezza marina e il finale sapido che invita al sorso successivo. Buono fin da oggi, qualche mese in bottiglia aggiunge un filo di spezie, senza perdere fragranza. Da proporre con antipasti di salumi liguri e focaccia calda, primi piatti al ragù leggero o al pesto rosso, carni bianche alla griglia o coniglio alla ligure. Da provare anche con un buon pesce azzurro in guazzetto: la sua freschezza sgrassa e i tannini restano piacevoli.

L'Azienda Agricola Il Monticello, fondata nel 1982 da Pier Luigi Neri sulle splendide colline che abbracciano Sarzana, al confine tra Liguria e Toscana, rappresenta un perfetto connubio tra tradizione, passione ed innovazione enologica. Ci troviamo all'interno della denominazione Colli di Luni DOC. La cantina si estende su circa 14 ettari di vigneti, coltivati con vitigni autoctoni come il Vermentino, il Sangiovese, il Ciliegiolo, il Canaiolo la Pollera Nera e la Massaretta. Pier Luigi Neri, stimato ingegnere elettronico, avviò Il Monticello per pura passione, partendo da una casa ottocentesca circondata da vigneti ereditati. I figli Alessandro e Davide, dopo gli studi e attratti fin da giovani dall'universo enologico, si sono dedicati anima e corpo all'azienda, votandosi ai principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Una curiosità. L'azienda fu una delle prime a introdurre droni in viticoltura per la gestione dello stato vegetativo delle viti. Il Monticello è molto più di una cantina: è una storia familiare, un microcosmo di sostenibilità e autenticità.

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