ACQUISTATO IL .....

"Eliseo" Rosso Costa Toscana IGT 2020 2020



La Vigna

Terreno	argilla, ietra e limo
Esposizione	nord, sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	blend di sangiovese, cabernet sauvignon, merlot
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata dove avviene anche la fermentazione malolattica. Affinamento in barriques di 3° e 4° passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi prima di uscire sul mercato
Sensazioni	Colore rosso rubino di buona intensità. Al naso piacevolmente fruttato con note di frutti rossi e lievi sensazioni speziate. Sapore di buona struttura, vivace ed armonico con tannini orbidi. Buona persistenza gustativa.

Un vino che ti mette a tuo agio

Il sole picchia forte sulla Maremma toscana. Ma l'aria non è mai ferma. Qui infatti la brezza che arriva dal Tirreno modella i vigneti e regala ai vini una freschezza inaspettata. Qui nasce Eliseo, Costa Toscana Rosso IGT di Gualdo del Re, un vino che ha il carattere forte e generoso di questa terra. Un vino che conquista subito, senza troppi giri di parole. Per la precisione ci troviamo nel cuore della Val di Cornia, una zona che sta rapidamente guadagnando fama per i suoi rossi di alta qualità. Il borgo di Suvereto è il centro di questo territorio unico, dove le colline boscose si alternano a vigneti accarezzati dalla brezza marina. I terreni, ricchi di argilla e minerali, conferiscono ai vini una struttura solida e una spiccata mineralità. Gualdo del Re ha scelto di lavorare nel pieno rispetto di questo ecosistema, adottando da anni un'agricoltura biologica certificata per preservare la vitalità del suolo e ottenere uve sane e ricche di sapore, che riflettano al meglio il loro terroir. Eliseo è frutto di un sapiente assemblaggio di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Un blend che unisce l'eleganza del Sangiovese con la morbidezza e i sentori fruttati del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon. Le uve, raccolte a mano, vengono vinificate con grande cura. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio per preservare la freschezza degli aromi primari, mentre una breve maturazione in legno, tonneau e barrique di secondo e terzo passaggio, per soli 6 mesi, ammorbidisce il vino senza coprirne il carattere fruttato, aggiungendo una leggera complessità. Colore rosso rubino intenso, al naso regala profumi di frutti rossi, come ciliegia e lampone, con un tocco di frutti di bosco scuri e una leggera nota speziata. Il sorso è pieno e avvolgente, ma mai pesante. I tannini sono morbidi e rotondi, perfettamente integrati, e l'acidità vivace garantisce una piacevole scorrevolezza. Il finale è persistente e lascia una sensazione di pulizia in bocca che invita a berne ancora. Un vino che ti mette a tuo agio, perfetto per le serate in compagnia. La sua versatilità lo rende un ottimo compagno a tavola, capace di abbinarsi a diverse preparazioni. Da provare, in particolare, con salumi e formaggi, primi piatti al ragù di carne o con un risotto ai funghi. Imbattibile accanto a una bella grigliata di carne.

Ci troviamo nel cuore della Maremma toscana, a pochi passi dal borgo medievale di Suvereto. Qui c'è un posto speciale dove il vino non è solo un prodotto, ma è il risultato di una lunga storia, di una passione e di un legame profondo con la terra. Stiamo parlando di Gualdo del Re, un'azienda a conduzione familiare che da oltre trent'anni produce vini con un'anima autentica e riconoscibile. Il territorio di Suvereto ha un microclima eccezionale, baciato dal sole e rinfrescato dalla brezza marina. Le vigne, che si estendono per circa 20 ettari, poggiano su terreni ricchi e argillosi, ideali per dare vita a uve che esprimono al meglio il loro potenziale. L'avventura di Gualdo del Re inizia nel 1980, grazie a Nico Rossi. È lui il vero custode della tradizione e dell'innovazione in cantina. La sua filosofia è semplice ma potente: fare vini che siano lo specchio del territorio. Non si tratta di inseguire le mode, ma di valorizzare ciò che la natura offre, con il massimo rispetto e cura. Per questo motivo, Gualdo del Re è un'azienda a conduzione biologica, una scelta che Nico ha fatto molto tempo fa, quando ancora non era una tendenza diffusa. L'idea è che un suolo sano e vivo sia il primo passo per ottenere uve di qualità

superiore, senza compromessi. Dietro ogni bottiglia c'è il lavoro meticoloso di Nico e della sua famiglia, un impegno che si rinnova ogni anno per portare in tavola un pezzo di Maremma.

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