



ACQUISTATO IL

Rosso Montalcino DOC 2021

2021

Vino schietto, dinamico, con personalità da vendere e zero ostentazione



Svinando

Un vino che parla la lingua del Sangiovese ma con un tono più leggero, più sorridente, più immediato. Nasce dalle vigne curate con amore e precisione maniacale, ma si veste di spontaneità e freschezza. Nel calice racconta l'anima giovane della tenuta: elegante, ma mai rigido. Raffinato, ma con quella punta di grinta che conquista al primo sorso. Dietro la sua semplicità si nasconde la stessa filosofia di sempre: rispetto per la terra, equilibrio, autenticità. Un vino che non ha bisogno di alzare la voce per farsi notare, basta un sorso per capire che ha stile da vendere.

Fondata nei primi anni 2000 da Riccardo Campinoti, Le Ragnaie è una delle realtà più autentiche e riconosciute del panorama di Montalcino. Il nome deriva dal podere storico situato nella parte più alta del territorio, a oltre 600 metri di altitudine, dove il Sangiovese respira aria fresca e si esprime con eleganza e tensione. Da qui nasce una filosofia chiara: lavorare in armonia con la natura, senza forzature. Le vigne sono coltivate in biologico certificato, con rese basse e interventi minimi in cantina. Le Ragnaie non insegue mode né punteggi: racconta semplicemente il volto più puro e verticale di Montalcino. Un progetto che unisce tradizione e visione contemporanea, dove il tempo, più che una variabile, è un alleato silenzioso.

La Vigna

Terreno terreni con pietra arenaria, calcare, argille e ghiaia

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tin di cemento, rimontaggi manuali, il vino è posto a maturare in grandi botti di rovere di Slavonia, dove rimane circa 13 mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore: Rosso rubino intenso. Profumo Al naso complesso e varietale. Piacevoli aromi di alloro ed eucalipto, di mora, di gelso e di arancia amara, con una nota di lieve tostatura sul finale. Sapore: Pieno e sapido, persistente ed elegante, finemente strutturato

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821