



ACQUISTATO IL .....

"Troncone" Toscana Rosso IGT 2023

2023

## Un'espressione sincera del Sangiovese più vero, capace di unire tradizione, territorio e armonia in un solo sorso



Svinando®

Nel cuore di Montalcino, tra boschi e colline dove il tempo scorre lento, nasce il Troncone, un Sangiovese in purezza che racconta l'anima autentica della Toscana. Le vigne, coltivate secondo metodi biologici, affondano le radici in suoli diversi, arenaria, calcare, argille e ghiaia, donando al vino complessità e carattere unico. Fermentato spontaneamente in vasche di cemento e affinato in grandi botti di rovere, il Troncone svela al calice un rosso rubino luminoso e un bouquet intenso di ciliegia, ribes rosso, fragola ed erbe aromatiche, chiuso da un tocco minerale. Al palato è morbido, avvolgente e ben bilanciato, con tannini integrati e un finale di elegante freschezza. Vino versatile e saporito, accompagna con naturalezza primi piatti saporiti, carni rosse o formaggi stagionati.

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% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Il Toscana IGT "Troncone" nasce da uve sangiovese in purezza, raccolte nei vigneti di proprietà allevati in biologico e caratterizzati dalla presenza di suoli dalla composizione eterogenea, a quote altimetriche importanti. La fermentazione è eseguita in acciaio, mentre la maturazione di 13 mesi in botti di legno tradizionali. Un rosso dalla spiccata eleganza, molto versatile in ogni occasione.

#### Sensazioni

Colore: Rosso rubino luminoso. Profumo: sentori intensi di ciliegia, ribes rosso, fragole ed erbe aromatiche impreziosite da lievi note di pietra bagnata sul finale. Gusto: morbido e avvolgente, sorso pieno e fruttato, ben bilanciato e dai tannini ben amalgamati nella struttura

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