ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2023 2023



Un Rosso che parla di tradizione, territorio e piacere immediato

Un Sangiovese che racconta Montalcino con voce sincera. Nasce da vigne storiche affacciate sulle colline a 280 metri, dove il vento asciuga, il sole scolpisce e il tempo fa il suo mestiere. Al calice si presenta con un rosso vivo, giovane ma già ricco di personalità. Il bouquet apre con ciliegia croccante, piccoli frutti rossi e una traccia floreale che fa da preludio a una speziatura fine. In bocca è equilibrato, fresco, armonioso: la tipica energia del Sangiovese Grosso, ma con un'eleganza quotidiana che conquista senza sforzo. Scorre agile, invitante, e lascia quella piacevole sensazione che ti fa pensare: "un altro sorso ci sta". Perfetto con primi saporiti, carni rosse non troppo strutturate e formaggi di media stagionatura, è il compagno ideale per chi vuole portare in tavola l'autenticità di Montalcino senza attendere anni di affinamento.

"La passione per il Brunello di Montalcino". Questa semplice dichiarazione accoglie i visitatori del sito Internet dell'azienda Abbadia Ardenga, cantina storica del Brunello di Montalcino. Storia antica, la proprietà un tempo apparteneva niente meno che alla potente famiglia dei Piccolomini, tra cui anche un Papa Pio II che fece costruire la città di Pienza, capolavoro del Rinascimento. Oggi la Tenuta è formata da due nuclei separati nel comune di Montalcino, per un totale di 650 ettari. Di questi, solo dieci sono riservati ai vigneti. Coltivati solo a Sangiovese, danno origine a circa 40mila bottiglie all'anno, suddivise tra Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC e un Rosso IGT. Le vigne si trovano in zona collinare, ottimamente esposte a sud-est, sul versante senese del Comune di Montalcino. Negli altri terreni si coltivano varietà diverse di piante erbacee e si alleva bestiame. Grazie all'integrazione fra queste attività, è possibile utilizzare minime quantità di concimi e di prodotti chimici. Se non Bio, le produzioni di Abbadia Ardenga sono quindi sane, genuine e di alta qualità.

La Vigna

Terreno Esposizione	sud-ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese grosso 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata a mano ad inizio ottobre. Fermentazione in acciaio per 16 giorni a temperatura controllata. Affinamento per 4 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi 8 mesi in bottiglia.
Sensazioni	colore rosso rubino. Profumo fresco, caratteristico e piacevolmente fruttato. In bocca è armonico, delicato e persistente.

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