



ACQUISTATO IL

"Mirantico" Rosso Torgiano DOP 2021

2021

Profondità umbra, anima contemporanea



Svinando®

La Vigna

Terreno suolo argilloso-calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve sangiovese, malbec, canaiolo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione e affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese della foresta di Bertranges e 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso si avvertono sentori di frutta rossa matura, pepe nero e violetta. In bocca si distingue per spiccata mineralità e tannino moderato.

Nel cuore di Miralduolo di Torgiano prende forma Mirantico Rosso Torgiano DOP, espressione autentica dell'Umbria più elegante e strutturata. L'unione di Sangiovese, Malbec e Canajolo su suoli argilloso-calcarei disegna un profilo armonico, dove tradizione e visione contemporanea si incontrano con equilibrio. Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso, profondo e luminoso. Il bouquet è ricco e definito: frutta rossa matura, pepe nero e delicate note di violetta anticipano una beva di carattere. L'affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese della foresta di Bertranges, seguito da 6 mesi in bottiglia, ne affina la struttura e ne scolpisce i dettagli. Al palato emerge una spiccata mineralità che sostiene il sorso, con tannino moderato e ben integrato. È un rosso che coniuga energia e finezza, pensato per accompagnare la tavola con personalità misurata e per raccontare, con coerenza stilistica, l'identità di Torgiano.

Terre Margaritelli è una realtà vitivinicola umbra con sede a Miralduolo di Torgiano, nel cuore della DOC Torgiano. È il progetto della famiglia Margaritelli, storicamente legata al mondo dell'edilizia sostenibile, che ha portato in vigna la stessa filosofia: rispetto per l'ambiente, innovazione e visione di lungo periodo. L'azienda lavora in biologico certificato e punta molto su sostenibilità e biodiversità. In cantina l'approccio è pulito, preciso, orientato a valorizzare il territorio senza eccessi di intervento.

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