



ACQUISTATO IL

"Soloterra" Sangiovese Costa Toscana IGT 2024

2024

Sangiovese 100% biologico



Svinando

La Vigna

Terreno Notevolmente eterogenei hanno prevalentemente argilloso-limose. caratteristiche

Esposizione nord-sud

Allevamento Cordone speronato, con filari che seguono l'andamento naturale della pendenza dei terreni, a cavalca poggio

Densità imp. 5680

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Accompanya arrostiti, carni alla griglia, selvaggina, impreziositi da aromi e spezie e formaggi di media e lunga stagionatura.

Vinificazione La vendemmia del Sangiovese è stata fatta in due passaggi iniziando a fine settembre e finendo a metà ottobre, a mano con trasporto in cantina in cassette piccole. Il pigiato proveniente dalle uve diraspate, e con quasi un terzo di acini interi, ha macerato per circa 15 giorni in fermentini di acciaio soltanto con i lieviti della vigna. Il sistema di rimontaggio, associato al delestage, per l'aspersione del mosto-vino sul cappello di vinaccia, ha permesso di modulare l'intensità di macerazione in funzione del vigore fermentativo. Il vino matura in giare di terracotta da 500 litri, per circa 5 mesi. Le giare, realizzate con l'argilla dell'Impruneta, hanno uno spessore di oltre tre centimetri e non sono vetrificate né incerate. La naturale porosità della terracotta determina una costante microossigenazione, la sua forma ad uovo dinamizza la massa del vino e conferisce

in otto mesi al vino una maturazione perfetta.

Sensazioni

Al calice si presenta con un rosso rubino profondo, vivace e compatto. Al naso si apre con aromi intensi di frutti rossi maturi (ciliegia, prugna) accompagnati da note speziate di pepe nero, liquirizia e leggere sfumature terrose. Il bouquet è elegante e progressivo, senza eccessi, con un tocco di vaniglia derivato dal legno ben integrato. In bocca è pieno e avvolgente, con tannini morbidi ma presenti, buona struttura e un equilibrio solido tra frutto e acidità. I sapori rimandano a frutta matura, spezie dolci e un accenno di cacao amaro, con un finale lungo, caldo e piacevolmente saporito.

Un Sangiovese prodotto in anfora, proprio come accadeva secoli fa. E' questo il progetto che ha dato vita a Soloterra di Mulini di Segalari. Un ritorno alle origini che profuma di terra e di mare. Un vino che decide di spogliarsi del superfluo per mostrare la sua anima più pura e vibrante. Siamo a Castagneto Carducci, nel cuore della costa toscana, dove la brezza marina accarezza i filari e mitiga il calore estivo. Qui la cantina Mulini di Segalari opera in regime biologico, seguendo una filosofia che mette al centro il rispetto per l'ambiente. Una curiosità. L'azienda ha adottato i filari "a cavalca poggio". Quindi, invece di forzare la natura, si è deciso di seguire la pendenza naturale dei terreni, permettendo all'acqua di drenare correttamente e alle piante di ricevere la luce del sole in modo ottimale. Sangiovese in purezza, questo rosso nasce da una lavorazione artigianale. Le uve vengono raccolte a mano tra fine settembre e metà ottobre, lasciando circa un terzo degli acini interi durante la fermentazione per preservare il frutto. Successivamente il vino matura per circa 5 mesi in giare di terracotta dell'Impruneta. Queste anfore da 500 litri, non vetrificate, permettono una microossigenazione costante che leviga il vino senza cedergli gli aromi invadenti del legno piccolo. Un metodo che fa respirare il Sangiovese, rendendolo incredibilmente dinamico e vivo. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino profondo, vivace e compatto. Al naso, ciliegia matura e prugna, seguite da note speziate di pepe nero e liquirizia. Al palato entra pieno e avvolgente. I tannini sono presenti ma già morbidi, ben bilanciati da una vena acida che rende il sorso lungo e saporito. Sul finale emerge un accenno di cacao amaro che chiude la bevuta con grande classe. È un vino che non fa sconti sulla qualità. Si sposa bene con arrosti e carni alla griglia, ma funziona a meraviglia anche con la selvaggina nobile, magari arricchita da erbe aromatiche. Per chi preferisce i formaggi, provatelo con un pecorino stagionato.

Dimenticate le grandi strutture industriali. Se cercate l'anima selvaggia, elegante e profondamente etica di Bolgheri, Mulini di Segalari è la meta per voi. Regno della viticoltura artigianale, dove il vino è il risultato di un dialogo intimo tra l'uomo e una natura. L'azienda nasce dalla passione di Emilio Monechi e Marina Onesti, che hanno scelto di ridare vita a un luogo magico: una valle percorsa dal torrente Segalari, dove un tempo sorgevano antichi mulini. Siamo nella parte più fresca e collinare della denominazione Bolgheri, a circa 100 metri sul livello del mare. Mentre la costa bolgherese è baciata dal sole e dal calore, i vigneti dei Mulini di Segalari godono di un microclima unico, protetti dai boschi e rinfrescati dalle brezze marine. Il risultato? Vini che non puntano solo sulla potenza, ma che stupiscono per una freschezza e una bevibilità fuori dal comune. L'azienda è certificata biologica e segue i principi della biodinamica. La filosofia è "accompagnare" l'uva, non forzarla. Si utilizzano lieviti indigeni e si limita al minimo l'uso di solfiti. Un approccio che richiede coraggio e una dedizione totale, ma che regala vini capaci di riflettere l'annata e il terreno in modo quasi fotografico. Poco meno di 3 ettari di vigneto dove si trovano i classici vitigni della zona: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, oltre ovviamente a un tocco di Sangiovese e di Vermentino.

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