ACQUISTATO IL .....

Morellino di Scansano DOCG Vaio 2021 2021



Morellino Vaio: me ne bevo almeno un paio

In agosto l'uva inizia a maturare e la sua buccia acquista pian piano una colorazione più scura: è la fase dell'invaiatura. Vaio è infatti un antico aggettivo che significa ?macchiato o spruzzato di macchie nere o scure?. Ed è proprio così che si presenta il Vaio 2016 di Villa Poggio Salvi: scuro alla vista, profumato di frutta stramatura e piccoli frutti neri (mora). Una bocca giovane, asciutta e di ottimo corpo è la ciliegina sulla torta!

Il Morellino di Scansano è la deliziosa interpretazione di Sangiovese che si fa a Scansano, in provincia di Grosseto, e parte di alcuni comuni limitrofi. Dal 2007 è una delle 11 DOCG della Toscana. Il Vaio nasce nei vigneti del Morellino di Scansano e si affina nelle cantine di Montalcino vicino alle botti di Brunello di Villa Poggio Salvi. Vinificato in acciaio e affinato in bottiglia, per valorizzare il suo lato più giovane e fresco. Scanzonato e super piacevole: fare incetta è d?obbligo! Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 21 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata, Brunello di Montalcino DOCG Riserva e il Brunello di Montalcino DOCG Cru Pomona, il Rosso di Montalcino DOC e un interessante spumante brut rosato. Dal 1998 l'azienda si è arricchita di una nuova tenuta nella terra del Chianti, "Casavecchia", dove vengono prodotti il Chianti Colli Senesi e il Tosco e il Lavischio, IGT a base sangiovese e merlot. A completare la gamma, oltre al Vaio, i bianchi Vermentino e Moscadello di Montalcino DOC (rara chicca storica della zona), e due grappe. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell?azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

La Vigna

Terreno	Galestro ricco di scheletro
Esposizione	Sud-Ovest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi - 2 anni
Abbinamento	Primi piatti importanti, arrosti di carni bianche
Vinificazione	In vasche di acciaio termo-condizionate a 28°-30°C per 10-12 giorni; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni; affinamento in bottiglia 3-4 mesi
Sensazioni	Vino di grande soddisfazione al palato, annata calda che dona spessore e morbidezza, regalandoci un Morellino goloso e piacevole

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821