



ACQUISTATO IL

Maremma Toscana Rosso DOC

2017

Giovanissimo ma già importante



Giovane, anzi giovanissimo e buono, anzi buonissimo. Ma soprattutto sorprendente: annata 2017, ma già straordinario. Blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, questo Maremma Toscana è una perfetta sintesi della viticoltura di zona. Un vino giovane che però già esprime tutta la sua potenza e, ne siamo convinti, saprà conquistare anche chi ama i grandi vini da invecchiamento.

Vario e affascinante è il paesaggio della Maremma, anche grazie ad un clima mediterraneo lungo la costa, che assume caratteri più continentali via via che si procede verso l'interno. E avvincente e travagliata è la storia agricola della Maremma, il cui nome per alcuni studiosi deriva dal latino maritima, mentre per altri dal castigliano marismas che significa "palude", a causa dell'impaludamento delle zone costiere che è perdurato fino ad inizio '800. Storia che poi è radicalmente cambiata quando i nomi storici del vino hanno trovato in questa zona terreno fertile per i vitigni internazionali. Qui, su 18 ettari coltivati a vigneto, la famiglia Tuccio produce vini di grande qualità, spaziando dal sangiovese al viognier, dai grandi rossi autoctoni ai bianchi internazionali.

La Vigna

Terreno Sabbioso-limoso, ricco di pietra arenaria

Esposizione Sud-Ovest, 50 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOC

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 5 anni

Abbinamento Perfetto con primi e secondi piatti a base di carne

Vinificazione Macerazione in acciaio inox sulle bucce a temperatura controllata (25C°) per 20 giorni. Maturazione sulle fecce nobili per 4 mesi. Affinamento 2 mesi in bottiglia, con immissione sul mercato a circa 7 mesi dalla vendemmia.

Sensazioni Un grande blend. Al naso dominano le sensazioni di speziato e di peperone, all'assaggio potenza e rotondità lasciano spazio sul finale ad un tannino vivo

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