



ACQUISTATO IL

Toscana Rosso IGT Attimo

2011

Un ottimo Supertuscan



In Toscana la tradizione vuole, al fianco dei grandi sangiovese, degli altrettanto importanti vini ottenuti da uve di vitigni internazionali: i Supertuscan! L'Attimo di Tenuta di Sticciano ne è un ottimo esempio; proveniente da coltivazioni biologiche, è un vino che coniuga il gran corpo con i profumi più delicati di frutta matura e spezie.

Molto colorato, di un bel bordeaux cupo, non filtrato. Al naso spiccano spezie e cuoio, all'assaggio è ricco e compatto, molto corposo. L'Azienda Tenuta Di Sticciano è un angolo di paradiso nella campagna fiorentina: 5 ettari vitati per un gioiello che si dedica alla valorizzazione del territorio producendo anche olio e miele.

La Vigna	
Terreno	Medio argilloso-sabbioso con lenti ghiaiose
Esposizione	Nord-ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco biologico IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 50%, Syrah 50%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Grigliate, carne rossa in umido, cacciagione, formaggi stagionati.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a una temperatura controllata di max 29° per 18-20 giorni; affinamento in barrique per 15 mesi e in vetro per ulteriori 12 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino carico con riflessi granato; naso ricco e variegato, con sentori di frutta rossa matura e note speziate; assaggio di gran corpo, con tannini fini e morbidi, 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. 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