ACQUISTATO IL .....

"Mora del Roveto" Rosso Toscana IGT 2019 2019



Carattere toscano

Carattere toscano: color bordeaux intenso, al naso ammalianti accenni di frutta sotto spirito, spezie dolci e vaniglia, e poi all'assaggio presenta un'ottima struttura e un piacevole finale asciutto. Promosso a pieni voti!

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa, per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406, fino a quando nel 1495 gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga (solo temporaneamente) il comando fiorentino. E fino all'ingresso dell'attuale proprietà (nel 2001) sono stati molti i proprietari che si sono avvicendati nella proprietà del castello. Gestione artigianale, come ti puoi immaginare in un classico casale di campagna: uve raccolte a mano e vino integralmente prodotto e imbottigliato in loco, insomma un gioiello d?altri tempi.

La Vigna

Terreno	Sabbioso-argilloso-limoso
Esposizione	Sud-est, 200-250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 34%, Merlot 33%, Sangiovese 33%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi con sughi di carne, anche al forno, carni rosse e bianche, piatti tipici toscani.
Vinificazione	Vendemmia manuale; cernita delle uve e diraspa-pigiatura; macerazione a una temperatura di 28° per circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi; fermentazione malolattica svolta in tini di cemento; affinamento parziale in barrique, infine riposo in vetro per almeno 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino carico con riflessi violacei; al naso marcati sentori di piccoli frutti rossi; in bocca è rotondo, avvolgente, gradevole e di buona persistenza.

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