ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2016



Un rosso toscano di rara intensità

Il Rosso di Montalcino DOC di Carpineto porta dentro l'impronta dello storico territorio nel senese. Carpineto dipinge un rosso di color rubino brillante, caratterizzato da un naso fruttato (ciliegia e fragola su tutto). All'assaggio svela la propria natura giovane, fresca e aromatica, con una vena tannica delicata, eppure apprezzabile. Il Rosso di Montalcino è come la lenta salita che devi percorrere per arrivare al Borgo, un percorso che a ogni passo rivela frammenti di meraviglia. Salumi e formaggi freschi sono accostamenti ideali, così come secondi piatti a base di carni bianche.

Carpineto nasce nel 1967, per volontà di Giovanni Carlo Sacchet, enologo, e Antonio Maria Zaccheo. Innamorati del buon vino, Sacchet e Zaccheo hanno un obiettivo ambizioso, quello di produrre un Chianti Classico di livello internazionale. L'azienda ha confermato in questi primi cinquant'anni che se al sogno seguono impegno e scrupolo nessun risultato è precluso. Oggi raccontano la Toscana del vino con etichette selezionate, buoni vini capaci di attrarre un esigente pubblico internazionale.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di scheletro in matrice argillosa
Esposizione	Nord, 450m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5.700 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese Grosso 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Eccellente con insaccati, ragù e carni rosse.
Vinificazione	Macerazione delle vinacce nel mosto per circa 10/12 giorni a temperatura controllata, 25°-30°C. Elevazione per due anni in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 5.500 litri e in barili di rovere francese da 225 litri, in una cantina a temperatura ambiente. Affinamento in bottiglia per 6/8 mesi minimo.
Sensazioni	Colore: rosso rubino, con calde note granata.Profumo: netto, con sentori di fiori in particolare di mammola.Sapore: vellutato, sapido, rotondo, di ottima struttura.

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