ACQUISTATO IL .....

"Mosaico" Bolgheri Rosso DOC 2022 2022

Anima di Bolgheri

Mosaico, proposto qui da Fattoria Casa di Terra, è un rosso toscano che racchiude in sé tutta l'essenza del territorio di Bolgheri. La vera anima di Bolgheri. Nasce da uve Merlot in purezza, provenienti da tre appezzamenti situati in zone differenti della denominazione, e si distingue per il suo equilibrio e la sua complessità. Terreni tendenzialmente argillosi con strati di ghiaia in profondità, che conferiscono al vino una mineralità caratteristica. Il clima di Bolgheri, mite e temperato, con le sue brezze marine, completa il quadro, regalando ai frutti profumi e aromi. Le uve vengono raccolte a mano, con cura e attenzione. In seguito vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata mentre la fermentazione malolattica spontanea avviene in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove poi il vino matura per circa 12 mesi. Rosso rubino intenso e profondo, Mosaico sorprende per il bouquet avvolgente di frutti rossi, mora e composta di lamponi. In bocca, invece, si rivela morbido e vellutato, con tannini eleganti e un finale persistente. Accompagna magnificamente carni rosse a lunga cottura, brasati o carni in umido, ma anche formaggi di media e lunga stagionatura, come pecorino o parmigiano 36 mesi.

Ci troviamo in un angolo meraviglioso della Toscana. Tra gli orinati vigneti di Bolgheri, si trova Fattoria Casa di Terra. Architettura moderna e rigorosa, realizzata in acciaio e cemento, si integra perfettamente con il paesaggio circostante. Una realtà aperta e all'avanguardia, dove l'impatto ambientale è ridotto al minimo. I vigneti, baciati dal sole e protetti dalle brezze marine, insistono su terreni di rara complessità e variabilità. Un mosaico di ciottoli, depositi marini eolici, rocce vulcaniche e calcaree che conferisce alle uve una ricchezza in polifenoli e aromi ineguagliabile. Qui vengono coltivati, nello stile di Bolgheri, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot, Syrah e un po' di Vermentino. Qui, infatti, questi vitigni trovano un habitat ideale e riescono a esprimere al meglio la propria personalità, unica e inconfondibile. Casa di Terra è un'oasi di ospitalità per appassionati e neofiti che sognano di scoprire un terroir unico al mondo, il territorio di Bolgheri.

La Vigna

Terreno Suoli tendenzialmente argillosi con strati di ghiaia in profondita? che rendono perfettamente drenante il terreno

Esposizione Est, Ovest

Allevamento cordone speronato monolaterale

Densità imp. 5600

Il Vino

Tipologia Vino Rosso DOC fermo

Provenienza Toscana

Uve Merlot 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Carni rosse a lunga cottura, brasato o in umido, formaggi di medio/lunga stagionatura tipo pecorino 12 mesi o parmigiano 36 mesi

Vinificazione Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura di 26/28 °C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: In barriques di rovere francese di 2°- 3° passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Al naso sono evidenti sentori di frutti rossi con in evidenza mora e composta di lamponi. L'assaggio e? avvolgente e setoso, seguono vibranti sentori di peperoncino dolce e spezie. Il finale e? succoso con tannino vellutato

© 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