



ACQUISTATO IL

Montecucco Sangiovese DOCG

2017

L'altra faccia del Sangiovese in Toscana



Svinando

Montecucco DOCG, una delle DOCG meno conosciute, ma non per questo poco interessanti, della Toscana. Base Sangiovese, questo rosso viene prodotto a partire dalle uve dei vigneti situati nella parte più alta della proprietà, con una bella esposizione Sud-Ovest che garantisce sole e calore per diverse ore ogni giorno. Vinificazione tradizionale in rosso, a cui segue una fase di maturazione in botti da 3.000 litri di rovere per un periodo di circa 12 mesi. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rubino intenso, con un'unghia granata dovuta al passaggio in legno. Al naso è intenso, con note di frutta rossa e tante, tante, spezie ben armonizzate. In bocca, infine, si ritrovano tutte le sensazioni provate in precedenza. In complesso si tratta di un vino estremamente bilanciato in tutte le sue componenti, con un bel tannino fine e morbido. In bocca e nel naso, dopo il primo sorso, le sensazioni più piacevoli di frutta matura persistono per parecchi secondi. Difficile resistere alla tentazione di bere un nuovo sorso, dopo il primo. Poi un altro e un altro ancora.

Podere Montale è una bella azienda toscana che non vanta una storia centenaria, prende vita nel 2014, ma può contare su un progetto preciso e interessante. Nasce da un'idea di Silvio Mendini che sogna di dar vita a un'azienda agricola attenta alla valorizzazione e alla salvaguardia della biodiversità del territorio su cui opera. L'obiettivo, in altri termini, è quello di dare vita a prodotti che rispecchino in maniera armonica le terre e le varietà vegetali di cui il vigneto è parte integrante. Per questo tutti i vini proposti sono prodotti esclusivamente con uve provenienti dai 18 ettari aziendali, coltivati a Sangiovese, ovviamente, ma anche Merlot e Cabernet sauvignon. Tutti gli appezzamenti si trovano nelle vicinanze della cantina, a Seggiano in provincia di Grosseto, e si sviluppano dai 250 ai 450 metri di altitudine.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, ricco di galestro e scheletro ben drenante
Esposizione	Sud - Ovest, 400m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 15 anni da oggi

Abbinamento Bistecca alla fiorentina

Vinificazione Ottenuto dalle uve dei vigneti di Sangiovese situati nella parte più alta con esposizione sud/ovest. Fermentazione in rosso sulle bucce per circa 15 – 20 giorni a temperatura controllata (27/28 °C). A questa fase segue la fermentazione malo lattica in vasche di acciaio inox specificatamente concepite per la delicata estrazione dei tannini e del colore. Dopo questo processo il vino è riposto in botti da 3.000 lt di rovere dove invecchia per 12 mesi. Infine viene imbottigliato e conservato correttamente a temperatura controllata affinché possa continuare il suo affinamento.

Sensazioni "Colore rubino intenso con unghia granata. Profumo intenso di frutta rossa con note speziate ben armonizzate date dall'invecchiamento in legno. Al gusto rispecchia le sensazioni provate all'olfatto, equilibrato, molto persistente, con una tannicità fine."

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