ACQUISTATO IL .....

Villa Donoratico Bolgheri DOC 2021

Un vino che non cade mai nell'ovvietà

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMantia è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMantia è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, chiodi, cotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro-museo Baglio di Stefano, costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più i 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella olivicola.

La Vigna

Terreno	Calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord Ovest, 120m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Carne e formaggi

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente, selezionate su un doppio tavolo di cernita; gli acini interi per gravità cadono nelle vasche. Tutte le varietà sono state vinificate separatamente; la fermentazione e la macerazione sono avvenute in serbatoi di acciaio per circa 20/25 giorni a una temperatura controllata non superiore ai 28° C. Il vino è poi stato trasferito in barriques da 225 l di rovere francese in cui si è completata la fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto in barriques ed in bottiglia.

Sensazioni Per descrivere un vino è sempre necessario decifrarne il paesaggio di provenienza, collocarlo quindi nell'ambiente che lo genera per apprezzarne la natura. Villa Donoratico è un vino decisamente consistente e complesso che non cade mai nell'ovvietà, dimostrando un carattere profondamente legato alla sua zona di origine. Maturato in botti di rovere, straordinario nella sua bevibilità e nella sua fedeltà alla tipologia, capace di lasciare spazio alle sensazioni di frutto rosso al

naso, e leggermente speziate al palato.

Nulla è lasciato al caso nella produzione di questo Villa Donoratico, Bolgheri DOC di Tenuta Argentiera. A partire dalla selezione delle uve che dopo la raccolta vengono conferite in cantine e fatte passare manualmente su un doppio tavolo di cernita. Gli acini interi, per gravità, cadono nelle vasche dove ha inizio la lavorazione. Tutte le varietà, Cab Sauvignon in netta prevalenza, poi Merlot, Cab Franc e Petit Verdot, vengono lavorate separatamente. Malolattica e affinamento in barrique, poi assemblaggio prima dell'imbottigliamento. Villa Donoratico è un vino consistente e complesso che non cade mai nell'ovvietà. Un carattere profondamente legato alla sua zona di origine. Un calice perfetto per una occasione particolare, come una cena tra amici con un menù che spazia tra carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Siamo a Bolgheri. Nel cuore della Maremma e in quello di milioni di appassionati provenienti da ogni parte del mondo per degustare alcuni dei più famosi vini toscani. Non stiamo parlando di Chianti o Brunello. Ma di Supertuscan, ossia quel mix unico di terroir toscano, in questo caso vicinanza del mare, e vitigni internazionali come Merlot e Cabernet. In questo angolo incantato di Italia, tra spiagge e colline si trova la Tenuta Argentiera. Il nome deriva dalle antiche miniere di argento che un tempo si trovavano in questa zona, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative. La Tenuta ha due particolarità curiose. E' la più prossima al litorale tirrenico e, contemporaneamente, anche quella che raggiunge la massima altitudine di tutto il territorio Bolgherese. Le sue vigne salgono fino a circa 200 metri sopra il livello del mare, godendo così di un microclima del tutto particolare e variegato.

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