ACQUISTATO IL .....

Magnum Mora del Roveto Toscana IGT 2018



Un taglio bordolese che parla toscano

Una magnum interessante per chi vuole organizzare una bella cena e vuole essere certo di iniziare e terminare con un unico grande prodotto. Mora del Roveto è uno dei vini prodotti dalla cantina Usiglian del Vescovo di Palaia in provincia di Pisa. Un intrigante vino rosso che nasce dalla lavorazione di uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti aziendali. Un classico taglio bordolese alla toscana, che dai celebri vini francesi eredita vitigni (con l'aggiunta del Sangiovese, si intende) e lo stile di vinificazione che prevede lo svolgimento di malolattica in vasche in cemento e poi una fase di maturazione in barrique di rovere. Il risultato è un vino caratterizzato da eleganti aromi di frutta rossa e un carattere deciso e avvolgente. Ottimo vino a tutto pasto, è perfetto se sulla tavola c'è una bella grigliata di carne.

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 il comando fiorentino. Da allora, fino all'ingresso dell'attuale proprietà nel 2001, la guida della tenuta è passata diverse volte di mano in mano. Recentemente è stata al centro di un importante intervento di riqualificazione che ha interessato 22 ettari di vigneti a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, oltre a 10 ettari di oliveti. La cantina di invecchiamento, ricavata dall'originario feudo medievale, ospita botti di media e grande capacità.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Lasagne alla bolognese
Vinificazione	Le uve sono raccolte a mano ed inserite in bins per essere trasportate in cantina. Dopo un'accurata cernita, vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 13/15 giorni, a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi ad una temperatura di circa 28°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi di cemento. Viene poi parzialmente affinato in barriques, segue infine un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore intenso con sfumature violacee. Al naso si presenta intenso, con note evidenti di piccoli frutti rossi. Al palato risulta morbido, avvolgente, con un finale persistente e piacevole.

© 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