ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montepulciano DOC 2021



Il secondogenito di una nobile famiglia

A volte non è necessario puntare sempre al top per godersi un buon calice di vino. A volte si possono trarre grandi soddisfazioni anche dai "secondi vini", come vengono definiti solitamente i fratelli minori dei grandi mostri sacri dell'enologia italiana. Se il Nobile di Montepulciano è un vino adatto a certe occasioni, il Rosso di Montepulciano è il vino giusto per ogni giorno. Ogni volta che si ha il piacere di farsi una coccola. Vendemmia a piena maturazione e fermentazione a temperatura controllata, questo vino può contare su una macerazione in tini di acciaio inox di circa 10 giorni. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con un bouquet dominato dalle note di frutta rossa con lievi richiami al sottobosco. In bocca è ben equilibrato. Di medio corpo e con una sensazione tannica sottile ma ben presente, che richiama immediatamente al vitigno principale che lo compone. Un vino da bere giovane per apprezzarlo al meglio in tutto il suo vigore.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Prevalentemente Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni
Sensazioni	Bouquet dalle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco. Gusto pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone.

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