ACQUISTATO IL .....

Rosso di Montalcino DOC 2021 2021



Il buon vino quotidiano

Ci sono giorni che, senza un'occasione speciale, viene comunque voglia di trattarsi bene. Sono giorni in cui anche il vino scelto per accompagnare il pasto, deve riflettere questa attenzione particolare. Sono quelli in casi in cui un Rosso di Montalcino si rivela perfetto. Perché se la stoffa è la stessa del nobile fratellone Brunello, il Rosso ha dalla sua quel pizzico di vitalità in più, quella spensierata gioventù, che lo rende più facile da approcciare. Appartiene a questa categoria il rosso che la famiglia Tommasi propone qui. Vivace, fresco e di facile beva, è un perfetto vino quotidiano. Il Rosso di Montalcino di Casisano proviene da vigne più giovani, rispetto a quelle usate per produrre il Brunello, piantate nel 2015. Piante più vigorose che vanno ancora domate ma che hanno tutto il potenziale di quelle che a dimora sono già da anni e anni. Per il resto subisce un invecchiamento più breve di circa 8 mesi in botti di rovere di Slavonia, a cui seguono almeno 6 mesi di bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, di bella trasparenza. Al naso rivela un bouquet complesso che ricorda la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. In bocca è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Pietra galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone saperonato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese Toscano ad Acino Grosso 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Macerazione: tradizionale sulle bucce per 12 giorni. Affinamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e sosta in bottiglia di 6 mesi
Sensazioni	Rosso rubino intenso e di bella trasparenza. Bouquet complesso che ricorda la violetta, la prugna e i piccoli frutti rossi, uniti a delicati sentori di spezie. Al gusto è secco, con un gradevole equilibrio tra tannini e acidità. Finale fresco e persistente.

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