ACQUISTATO IL .....

"Il Tintorosso" Toscana IGT 2020 2020

Rosso, biologico, dal cuore Maremmano

Sangiovese e Merlot provenienti dal bellissimo vigneto Doganella di Pitigliano. 24 ettari condotti secondo i più rigorosi dettami della viticoltura biologica, senza uso di prodotti di derivazione animale. Siamo nel cuore della Maremma toscana, e i terreni sono ricchi di rocce calcaree e tufo di origine vulcanica. Condizioni ideali per la coltivazione di uve di qualità. Il Tintorosso nasce da una fermentazione di 12 giorni in acciaio a cui seguono circa 6 mesi di affinamento in botti di rovere d Slavonia. Ne deriva un vino di grande piacevolezza, caratterizzato da un bel colore rosso rubino vivace. Al naso, note intense di frutta matura a bacca rossa, sottili nuances floreali e tocchi di spezie dolci. In bocca, infine, è secco, armonico, con bei tannini in evidenza ma comunque ben integrati con tutte le altre componenti del vino. Perfetto con primi piatti saporiti a base di carne, sa accompagnare con soddisfazione anche semplici spuntini a base di salumi e formaggi freschi.

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	Tufaceo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50% merlot 50%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione di 12 giorni in acciaio. Affinamento di circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia
Sensazioni	Rosso rubino vivace, al naso presenta note intense di frutta matura a bacca rossa arricchite da delicate nuances floreali e speziate. Al palato è secco, armonico, con tannini in rilievo ma vellutati e ben equilibrati da una piacevole freschezza.

© 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