ACQUISTATO IL .....

"Principino" Toscana IGT 2019 2019

Rosso toscano dal sapore francese



Il taglio di base non può che essere quello tipico della regione di Bordeaux (e di Bolgheri). Nello specifico si tratta di un 40% di uve Merlot a cui si aggiungono, in parti uguali, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Per il resto questo è il vino più giovane dell'azienda, quello che più di tutti esprime la ricchezza del frutto di partenza. Maturato in barrique di secondo passaggio per un minimo di sei mesi, viene imbottigliato senza essere filtrato o chiarificato. E' un rischio che l'azienda corre per non alterare in alcun modo il quadro aromatico del vino finito. Una scommessa vinta alla grande. Per capirlo basta stapparne una bottiglia e guardarlo mentre lo si versa nel calice. Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet ricco di profumi che richiamano la frutta fresca, con leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali. In bocca la corrispondenza aromatica è praticamente perfetta. Ricco e succulente, ha un tannino appagante e di grande piacevolezza. E' un vino che non si fatica ad abbinare con soddisfazione. Basta servirlo, alla giusta temperatura, non oltre i 16 gradi, accanto a piatti semplici ma saporiti. Ottimo con la carne, si accompagna bene anche con salumi e formaggi per un aperitivo rinforzato.

La zona è quella di origine dei nobili rossi di ispirazione francese. Siamo nel cuore della Toscana, sulla costa, dove sole, vento e suoli variegati rendono ogni vino unico. Ovviamente la DOC è quella di Bolgheri e l'azienda in questione è una delle tante cantine a conduzione familiare. Stiamo parlando di Podere Roseto, nata dall'amicizia fraterna di Paolo, proprietario dei vigneti, e Giuliano, imprenditore nel settore vitivinicolo. Il nome Podere Roseto deriva dalla passione del papà di Paolo per le rose che, in onore dell'amata moglie, vennero piantate all'inizio di ogni filare. Oggi Podere Roseto può contare su un complessivo di sei ettari da cui si ottengono vini di bella personalità, dallo stile fresco e spontaneo.

La Vigna

Terreno	Suoli argillosi e sabbioso argillosi con presenza di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato monolaterale
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28°C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento. Affinamento: 6 mesi in barrique secondo passaggio e 3 mesi in bottiglia. Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità.
Sensazioni	Il Principino presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca è succulenta, dolce con tannino appagante e di grande piacevolezza.

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