ACQUISTATO IL .....

"Peperino" Toscana Rosso IGT 2019 2019

Stile toscano

La Vigna

Terreno I terreni sono quelli formatisi sui depositi di origine Pliocenica risalenti a 6.8 -1.8 milioni di anni fa, quando al posto degli odierni oliveti e vigneti vi era la presenza del mare. Nei nostri terreni sono presenti moltissimi fossili che testimoniano quanto detto. Questi terreni quindi sono caratterizzati da argille grigio-azzurre e argille siltose di color nocciola, talvolta entrambe si associano a lenti di sabbia color giallo-orca che danno origine ai famosi terreni tufacei di San Gimignano

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4800

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 60%, merlot 40%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Diraspatura delle uve e fermentazione alcolica. Macerazione in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura di 28°C e poi svinatura. 12 mesi in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di 3 - 4° passaggio. Segue affinamento in vasca per altri 6 mesi

Sensazioni

Al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note boisé in sintonia con le caratteristiche fruttate di questo vino. Il gusto è piacevole ma deciso e corposo. La nota tannica è ben presente ma equilibrata al frutto. Il retrogusto presenta una buona persistenza.

Guardando distrattamente l'etichetta di questo vino potrebbe sfuggire l'insolita rappresentazione di un coniglio guerriero, con tanto di scudo e lancia, che monta una lumaca con il volto umano. Sembra il frutto di un vignettista psichedelico. Mentre in realtà si tratta della riproduzione di improbabili coniglietti assassini che compaiono su manoscritti miniati. Del resto questo è il mondo del vino. Un mondo fatto di curiosità e di particolari che vanno scovati con il lumicino per dare un senso e un valore a ciò che acquistiamo. Non semplice vino. Pillole di cultura. Peperino è un taglio di Sangiovese al 60% e Merlot, proposto da Teruzzi dopo un affinamento di circa un anno in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di terzo e quarto passaggio. Rosso rubino non eccessivamente profondo, al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note sottili di boisé che si confondono con quelle fruttate. In bocca è piacevole ma deciso e corposo, con una nota tannica ben presente ma perfettamente equilibrata dal frutto. Lungo e piacevole è il finale.

San Gimignano è definita la Manhattan del Medioevo, per le sue incredibili torri. Qui, all'ombra di questo incredibile skyline, nel 1974 nasce Teruzzi. Una cantina da sempre considerata moderna, alla costante ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini. Anima, e cuore, della cantina fu l'ingegner Teruzzi, vignaiolo per passione, come amava definirsi. Oggi, a distanza di quasi 50 anni, anche questa stella è entrata a far parte della galassia dalla famiglia Moretti.180 ettari, di cui 94 coltivati a vigneto, in Teruzzi si persegue un solo obiettivo, quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio enologico rappresentato dalla Vernaccia. Non a caso 60 ettari sono dedicati proprio a questo incredibile vitigno, capace di dar vita a vini di grandissimo pregio. Pionieri nella ricerca di metodi di lavorazione all'avanguardia, in Teruzzi il rigore e la pulizia sono gli ingredienti fondamentali di uno stile difficilmente imitabile. Lo stile Teruzzi.

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