



ACQUISTATO IL

"Lecciaia Rosso" Toscana IGT

2018

Un buon vino da tutti i giorni



Svinando

Lecciaia Rosso IGT rappresenta il vino d'entrata della produzione della bella azienda di Montalcino. Ciò nonostante viene prodotto con la medesima cura e precisione dei blasonati fratelli maggiori. In questo caso il taglio di base è composto dal 70% di uve Sangiovese a cui vengono aggiunti, in percentuali variabili, il 30% di altri vitigni a bacca rossa, tipici toscani. La vendemmia ha inizio alla fine di settembre e si svolge, anche in questo caso, in modo del tutto manuale. Le uve ben mature, vengono raccolte e poste in piccole cassette dove si conservano integre in attesa di essere portate in cantina. Per la vinificazione, come d'abitudine, si ricorre a tini in acciaio inox a temperatura controllata. Qui le uve rimangono a macerare per un periodo di almeno 15/20 giorni, durante i quali vengono sottoposte a frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione del colore. Terminata la fermentazione, dopo la svinatura, il vino viene lasciato maturare in botti di rovere di Slavonia per circa un anno. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi delicati e floreali. Fresco e di media struttura, al naso è piacevolmente persistente. Un bel rosso da proporre sulla tavola tutti i giorni.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

La Vigna

Terreno Sabbioso e argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve 70% SANGIOVESE, 30% ALTRI VITIGNI A BACCA ROSSA TIPICI TOSCANI

Gradazione 13.5

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Pronto al consumo

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Raccolta Manuale e fermentazione in tini di acciaio Inoz a temperatura controllata (max 28°). Processo estrattivo condotto a mezzo di rimontaggi, tempi di macerazione variabili, modulati in funzione dei risultati sensoriali ottenuti. Maturazione 12 mesi in grandi botti di rovere di slavonia.

Sensazioni Rosso rubino, naso pulito e delicatamente floreale. Fresco e di media struttura al palato. Piacevolmente 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821