



ACQUISTATO IL

Maritato Toscana IGT 2018

2018

Un omaggio alle tradizioni



Svinando

Maritato, IGT Toscana, è un omaggio dell'azienda Podere la Vigna di Montalcino al vecchio sistema di allevamento della vite, fatta crescere su una pianta invece di essere legata al classico filare. Un sistema ormai abbandonato ma che un tempo era comune in diverse parti dell'Italia. Maritato nasce da un taglio di Sangiovese al 70% con una parte di Merlot. Una vinificazione tradizionale, in acciaio inox a temperatura controllata. Durante la macerazione, frequenti follature permettono una completa estrazione di colore e tannini. Seguono sei mesi di affinamento in legno e minimo 4 di bottiglia prima della commercializzazione. Il risultato è un bel rosso dal colore rubino, con profumi floreali da cui emerge chiaramente la viola e il gelso. In bocca si rivela ampio, con toni floreali e fruttati da cui emerge una discreta struttura. Di grande bevibilità, può contare su una lunga e piacevole persistenza.

Versante Nord Est della collina di Montalcino. E' qui, a circa 7 chilometri dal borgo, si trova Podere la Vigna. Di proprietà della famiglia Rubegni, agricoltori che svolgono la loro attività da generazioni, l'azienda può contare su un complesso di quattro ettari di vigneto, dove chiaramente (e giustamente) il vitigno principale è sempre e comunque il Sangiovese, qui coltivato in diversi cloni accuratamente selezionati. Adriano Rubegni, e sua moglie Sonia, seguono personalmente la produzione. Una curiosità. Il simbolo della cantina è una pianta di vite "maritata", ossia che si avvale di un albero come tutore. Questa antica forma di allevamento, localmente chiamata "a testucchio", era presente nei vigneti aziendali acquistati negli anni 70. Un bel omaggio a una tradizione antica, ormai quasi scomparsa dalle nostre campagne. La vite che si sorregge alla pianta simboleggia il legame che si instaura tra la vite e il suo territorio. Decisamente un bel messaggio.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Toscana
Uve	70% Sangiovese - 30% Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 gio

Sensazioni Ruubino compatto con profumi floreali da cui emerge la viola e il gelso. Al palato si rivela composto tra i toni floreali e fruttati da cui emerge una discreta struttura. Di grande bevibilità, lunga e fruttata la persistenza.

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