ACQUISTATO IL .....

"Quarto Giro" Toscana IGT 2019 Merlot 100% 2019

Toscano di nascita, francese nella concezione



Toscano di nascita ma francese nella concezione. Quarto Giro, IGT Toscana da uve Merlot in purezza, subisce un affinamento di un anno in barrique francesi a cui fanno seguito altri sei mesi di affinamento in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso, i profumi che si percepiscono sono ampi e fruttati. E' facile distinguere i piccoli frutti rossi, la fragola e la ciliegia matura. In bocca, invece, si scopre un vino capace di regalare grandi soddisfazioni. Elegante e morbido. Decisamente fruttato ed equilibrato. E' il rosso giusto per accompagnare una serata in compagnia. Sul tavolo primi piatti saporiti, secondi di carne o formaggi di media stagionatura. Attenzione solo a tenerne sempre una seconda bottiglia a portata di mano. Non si sa mai quanto potrebbe prolungarsi la serata.

La famiglia Terzuoli possiede l'Azienda agraria Santa Giulia dal 1950. Siamo in uno dei territori più belli d'Italia. Sul versante Nord Est della nobile collina di Montalcino. 18 ettari complessivi, posizionati a circa 300 metri sul livello del mare. Di questi, 8 sono coltivati a vigneto e 3 a oliveto, per la produzione di olio extravergine di oliva. Per il resto è bosco, alberi da frutto e terreni coltivati a cereali. Tutto contribuisce ad aumentare la biodiversità. Del resto qui si trovano condizioni ideali e difficilmente ripetibili. Grazie a un suolo unico nel suo genere e a un clima caldo ma leggermente ventilato. Condizioni da manuale per produrre grandi vini rossi, strutturati ed equilibrati. La natura, pur generosa, va comunque assecondata. E difatti nella cantina Santa Giulia tutto è fatto nel rispetto di una materia prima di assoluta eccellenza. Dall'accurata selezione dei grappoli, a processi di lavorazione nel rispetto della tradizione e ben integrati con le più moderne tecniche enologiche. I risultati? Sono qui da provare.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Merlot
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	in vasca d’acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo molto fruttato. Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse, salumi formaggi.

© 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