ACQUISTATO IL .....

"Poggio Stella" Toscana Rosso IGT 2019 2019

Il buon toscano quotidiano

La linea Poggio Stella di Vecchia Cantina di Montepulciano nasce per offrire al mercato vini piacevoli e moderni, fatti per essere apprezzati ogni giorno. Questo Toscana Rosso IGT, in particolare, nasce da una accorta selezione di uve Sangiovese, vinificate in acciaio a temperatura controllata, per salvaguardare la freschezza del frutto di partenza. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino carico, con riflessi violetti che indicano la natura giovane e fresca del vino. Al naso si scopre un bouquet ampio e persistente, con piacevoli note fruttate e di sottobosco. In bocca è asciutto e immediato. Perfetta la corrispondenza tra naso e bocca, con piacevoli sentori di frutta a bacca rossa, accompagnate in questo caso da note minerali. Bei tannini evidenti ma fini, completano il quadro. E' il vino da portare in tavola ogni giorno, per non rinunciare al piacere di un buon calice di rosso mentre si mangia.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	Autoctono medio impasto.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato.
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco IGT
Provenienza	Toscana
Uve	Prevalentemente Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata. Maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino di media intensità con riflessi violetti. Gusto morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

© 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