



ACQUISTATO IL

"Lucilla" Toscana IGT 2019

2019

Tra frutta, buona struttura e perfetto equilibrio



Il Podere Lucilla, di circa 10 ettari, si trova a Farnetella nel Comune di Sinalunga, a Sud-Est di Siena e a Nord-Ovest di Montepulciano. Ci troviamo in un angolo di paradiso per gli amanti del buon bere, su terreni prevalentemente sabbiosi e limosi con una modesta presenza di argilla e una diffusa componente sassosa. Lucilla, Toscana IGT, nasce da un assemblaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato in botti di media e grande capacità per circa un anno, prima di essere messo in bottiglia per un ulteriore periodo di affinamento di 4-6 mesi. Colore rosso rubino, al naso rivela profumi riccamente fruttati, con note di ciliegia matura molto evidente e leggere speziature, dovute in parte anche al periodo di maturazione in botte. In bocca, invece, la prima cosa che colpisce è la perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza al naso. Frutta rossa e scura, ben bilanciata da una corretta acidità. Buona sapidità e struttura. Ottimo in più di un'occasione, Lucilla è il vino da mettere in tavola per rendere giustizia a piatti saporiti della tradizione. Perfetto con antipasti di salumi e formaggi, è ideale con i primi piatti conditi con il ragù o con le paste ripiene. Si sposa bene anche con secondi di carne rossa.

Il Castello di Farnetella è una tenuta di 432 ettari, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena. Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce che cresce in grande quantità nella zona e che è anche visibile nello stemma del paese e dell'azienda, simbolo di forza e longevità. Dal 1981, Castello di Farnetella fa parte del gruppo di belle aziende che fanno capo alla famiglia Poggiali, proprietaria della fattoria di Fe?Isina a Castelnuovo Berardenga.

La Vigna	
Terreno	sabbie elimo con modesta presenza di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera con cordone speronato
Densità imp.	5400
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 70%, CABERNET SAUVIGNON 15%, MERLOT 15%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione a 28/30 gradi. Invecchiamento 8/12 mesi in botti di media/grande capacità. 6 mesi affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Fruttato ed elegante con sentori di ciliegia e piccoli toni speziati

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