



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.

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