ACQUISTATO IL .....

"Maestrale" Maremma Toscana DOC Rosato 2022 2022

Fresco e asciutto



… e sotto il Maestrale urla e biancheggia il mar. Chi non ricorda i famosi versi del poeta Giosuè Carducci nella sua intramontabile poesia San Martino. E il Maestrale in questo caso è effettivamente protagonista di una bella scena bucolica, quella della Maremma Toscana, dove Fattoria Mantellassi produce questo interessante vino rosato. Il Maestrale, passando sulla Corsica e attraversando le pinete della costa maremmana, infatti, arriva a lambire le colline di Banditaccia, dove l'azienda ha i vigneti. Il vento fresco e asciutto che inonda la fattoria ricorda per leggerezza e piacere il bel vino ottenuto da una vinificazione in rosa di uve Ciliegiolo. Questo è un vitigno a bacca rossa, a maturazione precoce, abbastanza diffuso nella Maremma Toscana, che dona al vino profumi floreali e fruttati, dal gusto gradevole e morbido al palato. Questo vino è pensato per un consumo veloce. Estremamente versatile, si accompagna bene sia a piatti a base di carne bianca che di pesce. Un trancio di spada, una baffa di salmone cotta alla brace o un bel pollo allo spiedo, sono solo semplici esempi. Le possibilità sono davvero infinite.

Fattoria Mantellassi: Ambasciatori del Morellino. Che aggiungere di più? "La Fattoria Mantellassi - si legge sul sito dell'azienda - ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici". Provenienti dal pistoiese, i Mantellassi si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 per svolgere il loro mestiere di "potini" ed "innestini". L'impianto dei primi vigneti risale a un secolo dopo, nel 1960, quando vennero realizzati i primi quattro ettari in località Banditaccia. Oggi la Fattoria può contare su circa cento ettari vitati che si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria. Qui il Sangiovese è assoluto protagonista. E con lui vitigni come l'Alicante, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Canaiolo Nero, la Malvasia Nera, il Ciliegiolo, e i "bianchi" Vermentino e Sauvignon. La Cantina Mantellassi sorge invece in una posizione strategica, a pochi chilometri da Magliano in Toscana e vicina a ognuno dei vigneti. Questo permette, durante il periodo di vendemmia, di ottimizzare il lavoro e di avere le uve in cantina con tempi rapidissimi, preservandone tutte le caratteristiche migliori.

La Vigna

Terreno	Tufaceo calcareo e sciolto
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	60

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Ciliegiolo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vinificazione in bianco di uve rosse con permanenza sulle bucce di circa 6 mesi. Fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Profumo floreale e fruttato, gusto gradevole e morbido

© 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