ACQUISTATO IL .....

"Maestrale" Maremma Toscana DOC Ciliegiolo 2024 2024

Rosso “made in Maremma”

Il nome di questo piacevolissimo vino rosso proposto da Fattoria Mantellassi, richiama quello del più famoso vento che soffia sul Mediterraneo proveniente da Ovest. Un vento fresco e quanto mai apprezzato, dai naviganti ma soprattutto da chi lavora tutto il giorno nei campi. Fattoria Mantellassi lo ha scelto per il suo rosso da uve Ciliegiolo in purezza. Uve utilizzate spesso nell'area del Chianti per ingentilire il rustico Sangiovese, in Maremma sta diventando sempre più comune, venendo spesso proposto in purezza. Sia in versione rossa, come in questo caso, che in rosato. Come è facile intuire dal nome, questa uva è apprezzata soprattutto per la sua capacità di dar vita a vini dal carattere piacevolmente fruttato, con note evidenti e riconoscibili di ciliegia. Anche il gusto è morbido e richiama le sensazioni percepite in precedenza. Fresco e piacevole, questo rosso "made in Maremma" offre anche un buon corpo ed è adatto a essere abbinato a ogni piatto della tradizione toscana. Come la "ciccia", ovviamente, ma anche con i buoni primi e perfino la "toscanissima" pappa al pomodoro o la ribollita, per gli amanti delle verdure.

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	Terreno tufaceo calcareo
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	80

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Ciliegiolo
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Deve il suo nome alle piacevoli note di ciliegia che è possibile percepire nei profumi, nel gusto morbido e nel colore deciso e vivace. Fresco e piacevole ma di buon corpo.

© 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