ACQUISTATO IL .....

Governo all'uso Toscano Sangiovese Maremma Toscana 2022



Da un'antica tecnica di produzione

Il cosiddetto "Governo all'uso Toscano" è un'antica tecnica di produzione, utilizzata nel Chianti, e più in generale in Toscana, per dar vita a vini dal carattere piacevolmente fresco e fruttato. Ricorda, per certi versi, la tecnica del ripasso utilizzata in Valpolicella. In questo caso Cantina Cooperativa dei Vignaioli del Morellino la applica a un Sangiovese quasi in purezza con l'aggiunta di un 5% di uve Ciliegiolo. Le uve del Sangiovese vengono raccolte a mano in piccole casse forate e appassite in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso. Segue quindi una vinificazione a bassa temperatura. Dopo circa 4 settimane di appassimento, le uve del Ciliegiolo vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, il mosto/vino viene aggiunto il Sangiovese. Questa lenta rifermentazione del Sangiovese procede naturalmente fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri. Ciò che ne deriva è un bel rosso toscano purosangue, caratterizzato da un colore rosso rubino elegante. Al naso, e poi in bocca, quello che più colpisce è la piacevolezza delle note fruttate che richiamano le prugne, le more e le ciliegie. Su tutto, poi, si aggiunge anche un delicato accenno di spezie. In bocca è di media struttura, secco ma rotondo, con un finale fruttato elegante e tannini rotondi. E' il vino della tradizione, quello che accompagna ogni merenda sfiziosa. Ottimo con salumi e formaggi, per gli amanti degli abbinamenti di territorio, questo rosso si sposa bene anche con la pappa al pomodoro.

Quella di Cantina del Morellino è una bella storia di cooperazione di successo in Toscana. Fondata nel 1972, infatti, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano nasce grazie all'iniziativa di un piccolo gruppo di produttori del territorio, consci del fatto che in un mercato sempre più grande e globale, unire le forze poteva realmente fare la differenza. Che l'iniziativa fosse giusta lo prova il fatto che nel giro di qualche anno quel piccolo gruppo di visionari si è via via allargato, senza per questo perdere il timone e senza scendere a compromessi. Negli anni Ottanta, infatti, quando molte realtà cooperative hanno deciso di concentrarsi sulla quantità, i Vignaioli del Morellino hanno continuato a puntare sulla qualità. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti, in vigna e in cantina. Investimenti che, nel tempo, per fortuna si sono ampiamente ripagati. Oggi i soci della cantina sono circa 170 che lavorano con passione e competenza circa 700 ettari di vigneti. Ottima qualità, a prezzi eccellenti. Questa è, a distanza di 50 anni dalla sua fondazione, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano. Certamente una delle realtà produttive più interessanti di tutta la Maremma.

La Vigna

Terreno	Arenareo limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	95% Sangiovese, 5% Ciliegiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve del Sangiovese vengono raccolte a mano in piccole casse forate e appassite in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso. Vinificazione a bassa temperatura con macerazione sulle bucce per 4-6 giorni, svinatura a fine fermentazione senza ulteriore contatto con le bucce. Dopo circa 4 settimane di appassimento le uve del Ciliegiolo vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, viene aggiunto il Sangiovese in precedenza vinificato. La fermentazione procede fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri; la fermentazione malolattica si attiva naturalmente alla fine della fermentazione primaria.
Sensazioni	Il Sangiovese Tosano è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e accenni di spezie. Media struttura e secco, rotondo al palato con un finale fruttato elegante di tannini rotondi

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821