ACQUISTATO IL .....

# Rosato Costa Toscana IGT 2022 2022

## Un gioiello di eleganza

"Un gioiello di eleganza", caratterizzato da un colore delicato e invitante. Costa Toscana Rosato IGT è un vino biologico che nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Piccini, una delle più importanti realtà vinicole italiane. Il vino proviene dalla Tenuta Moraia, situata nella Maremma Toscana, dove il clima mite e la brezza marina creano le condizioni ideali per la coltivazione della vite. Vino fresco e fruttato, questo rosato nasce da un'attenta selezione di uve Sangiovese e Syrah, raccolte a mano e sottoposte a una breve macerazione sulle bucce per conferire al vino il suo caratteristico colore. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, al termine della vinificazione segue un affinamento sui lieviti con bâtonnage periodici. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa delicato e luminoso, con un bouquet ricco e complesso, note di frutta rossa matura, pesca bianca e scorza d'arancia. In bocca è morbido ed elegante, con una buona acidità e una sapidità minerale che richiama il territorio di origine. Il finale è lungo e armonioso. Versatile e piacevole, questo rosato è adatto ad accompagnare diverse preparazioni. Ottimo con antipasti di pesce e di verdure, perfetto con carpacci di salmone e fresche insalate estive. Da provare, infine, con primi piatti delicati e saporiti, come spaghetti alle vongole o gnocchi al pesto.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | calcareo, argilloso, con presenza di marna e sabbia |
| **Esposizione** | |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | 90% Sangiovese, 10% Syrah |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte durante le ore più fresche della giornata, verso i primi giorni di settembre. Dopo le operazioni di diraspatura, le uve sono conservate in una pressa pneumatica per 4-5 ore, protette da ghiaccio secco. Segue dunque una brevissima macerazione del mosto sulle bucce, condotta in completa assenza di ossigeno. Quindi, il mosto viene trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove prende avvio la fermentazione a temperatura controllata, terminata la quale il vino subisce un affinamento sui lieviti, col ricorso alla tecnica del bâtonnage.

**Sensazioni** Morbido color rosa. Al naso sprigiona un intenso bouquet in cui emergono note di frutta rossa, pesca bianca, lamponi maturi e scorza d'arancia. In bocca rivela una sorprendente rotondità ed eleganza, sostenute da un ottimo bilanciamento e da una fresca acidità che presenta reminiscenze minerali e marine.



© 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