



ACQUISTATO IL

"Rasole" Rosso Toscana IGT 2017

2017

Rosso toscano complesso, con frutta scura, spezie e tannini morbidi



Il Ràsole Rosso Toscana IGT 2017 di Le Forconate è un viaggio nel cuore della Toscana, nato dall'incontro di tre vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Questo blend è il frutto della dedizione di Le Forconate per esprimere l'autenticità del territorio attraverso un vino elegante e avvolgente. Il Ràsole riposa nelle cantine della tenuta, sviluppando sfumature uniche grazie a un affinamento accurato che ne esalta le note di frutta scura e spezie, con un accenno di tabacco. Al naso, il vino regala aromi complessi che anticipano un sorso fresco e ben equilibrato, dove i tannini delicati si fondono armoniosamente con una struttura decisa. Con ogni assaggio, il Ràsole racconta l'essenza della tradizione toscana, con il tocco moderno e raffinato di Le Forconate, creando un'esperienza sensoriale ideale per gli amanti dei rossi strutturati e di carattere.

L'Azienda Agricola "Le Forconate" è situata in un'area suggestiva e particolare, nel cuore della Toscana, culla del Chianti, nei pressi delle colline dorate della Val d'Orcia, sito culturale del Patrimonio Mondiale (UNESCO). È stata fondata nel 2008 quando la famiglia Barbanera ha deciso di coltivare la propria passione ed amore per la vinificazione, desiderava creare qualcosa di speciale e di strettamente collegato con il territorio e le tradizioni locali, lavorando insieme alla nuova generazione per abbracciare una visione comune. L'estensione iniziale dei vigneti pari a 7.5 ettari, ha poi abbracciato i 28.50 in totale includendo fra le varietà originarie (Sangiovese e Merlot) altri vitigni quali il Sagrantino, il Cabernet Franc, il Petit Verdot ed il Vermentino.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Blend uve rosse

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Colore: colore rosso intenso. Profumo: Note balsamiche speziate completate da sentori di frutti rossi maturi. Gusto: Potente e di solida struttura, di grande corpo ed equilibrio.

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