



ACQUISTATO IL

"Mora del Roveto" Rosso Toscana IGT 2019

2019

Carattere toscano



Carattere toscano: color bordeaux intenso, al naso ammalianti accenni di frutta sotto spirito, spezie dolci e vaniglia, e poi all'assaggio presenta un'ottima struttura e un piacevole finale asciutto. Promosso a pieni voti!

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa, per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406, fino a quando nel 1495 gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga (solo temporaneamente) il comando fiorentino. E fino all'ingresso dell'attuale proprietà (nel 2001) sono stati molti i proprietari che si sono avvicendati nella proprietà del castello. Gestione artigianale, come ti puoi immaginare in un classico casale di campagna: uve raccolte a mano e vino integralmente prodotto e imbottigliato in loco, insomma un gioiello d'altri tempi.

La Vigna

Terreno Sabbioso-argilloso-limoso

Esposizione Sud-est, 200-250 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 34%, Merlot 33%, Sangiovese 33%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Primi con sughi di carne, anche al forno, carni rosse e bianche, piatti tipici toscani.

Vinificazione Vendemmia manuale; cernita delle uve e diraspa-pigiatura; macerazione a una temperatura di 28° per circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi; fermentazione malolattica svolta in tini di cemento; affinamento parziale in barrique, infine riposo in vetro per almeno 3 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino carico con riflessi violacei; al naso marcati sentori di piccoli frutti rossi; in bocca è rotondo, avvolgente, gradevole e di buona persistenza.

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