



ACQUISTATO IL

"Campanaio" Rosso Toscana IGT 2022

2022

Eleganza e armonia



Svinando

Dalle colline del Chianti, terra vocata per la produzione di grandi vini rossi, nasce questo Campanaio. Un IGT Toscana prodotto da Podere Monastero che non è figlio del comune Sangiovese ma nasce dall'incontro perfetto tra due vitigni nobili, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Eleganza e complessità. Castellina in Chianti, dove sorge Podere Monastero, offre un habitat unico per la coltivazione di uve di alta qualità. I terreni sono composti da galestro e alberese, ricchi di minerali, e il clima mediterraneo, con giornate calde e notti fresche, creano le condizioni ideali per la maturazione di uve ricche di aromi e struttura. I vigneti aziendali, situati a 550 metri sul livello del mare, godono di un'esposizione ottimale al sole, che favorisce una fotosintesi ottimale e una maturazione equilibrata. Le uve, raccolte a mano a metà settembre, vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, seguita dalla fermentazione malolattica che dona al vino morbidezza e complessità. La delicata fase di maturazione si svolge per il 50% in barrique di Allier a media tostatura e per il 50% in barrique di rovere americano, per un periodo di 15 mesi. Un ulteriore affinamento in bottiglia di 7 mesi completa il processo di maturazione, donando al vino eleganza e armonia. Note di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, si intrecciano a sentori di spezie dolci, pepe nero e tabacco. In bocca conquista con la sua struttura decisa e la sua eleganza. Tannini fini e ben integrati sorreggono un corpo ricco e persistente, regalando un sorso lungo e appagante, con un finale balsamico e sapido. Perfetto con primi piatti saporiti, come pasta al ragù di carne o pappardelle al cinghiale, accompagna bene grigliate di carne rossa, tagliate di manzo o bistecche alla fiorentina. Ottimo anche con formaggi stagionati, come pecorino romano o Parmigiano Reggiano.

L'azienda vinicola Podere Monastero è situata a Castellina in Chianti, nel cuore della Toscana, a circa 500 metri di altitudine. Nasce nel 2000 per volontà del proprietario ed enologo Alessandro Cellai con l'unico obiettivo di produrre un grande Pinot Nero. Una sfida tutt'altro che facile per la quale è stato necessario studiare accuratamente i terreni e ancor di più i cloni e i porta innesti. Un lunghissimo lavoro di ricerca effettuato tra i più prestigiosi vivaisti della Francia. Oggi la superficie vitata è di 3 ettari di cui soltanto 1,5 destinati a Pinot Nero. I restanti 1,5 sono destinati a Cabernet Sauvignon (50%) e Merlot (50%).

La Vigna

Terreno medio impasto ricco di scheletro

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 5900

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta a mano delle uve e fermentazione in vasche di acciaio a 26 gradi per 15 giorni. Fermentazione malolattica svolta. Maturazione di 15 mesi, 50% in barriques di allier media tostatura, 50% barriques di rovere americano.

Sensazioni Un'esplosione di gusto mantenendo sempre grande eleganza con un tannino avvolgente e un finale balsamico e sapido

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