



ACQUISTATO IL

"Achille" IGT Toscana Rosso

2022

Dedicato ad Achille Sergardi



Svinando®

Il Toscana Rosso IGT Achille è prodotto con uve sangiovese in purezza provenienti dalla tenuta I Colli, che è sede e dimora della famiglia Bindi Sergardi. Ci troviamo nel comune di Monteriggioni, uno dei più bei borghi della Toscana. Achille, in questo caso, è Achille Sergardi, avo della famiglia e uomo di grande personalità, Maestro della Dogana del Sale alla fine del 1400. Si è scelto di dedicargli un vino di assoluta piacevolezza, fermentato in acciaio e solo successivamente posto a maturare in barriques di rovere. Il risultato è un calice di colore rosso rubino intenso che fin dai primi secondi esprime un piacevole bouquet fruttato che richiama il territorio e la varietà. In bocca è ampio e avvolgente, ben sostenuto da un'alcolicità bilanciata da una bella acidità.

Bindi Sergardi è un'azienda a conduzione familiare, di origine antichissime che risalgono addirittura al lontano 1349. Oggi l'azienda è una realtà moderna e suddivisa in tre distinte tenute che coprono quasi 100 ettari vitati, principalmente nella provincia di Siena. Qui si producono i vini a denominazione Chianti e Chianti Classico Docg, ma anche olio extravergine di oliva dal gusto deciso. Chianti è sinonimo di Sangiovese e anche in casa Bindi Sergardi il vitigno principe è proprio questo, da sempre coltivato con grande attenzione e rispetto del territorio. Sangiovese che viene affiancato, di tanto in tanto, da qualche varietà internazionale come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, impiegati soprattutto per produrre i vini commercializzati come Toscana Igt.

La Vigna

Terreno Terreno con ampio scheletro-roccia della Montagnola, argilla 40%, limo e sabbia 30%.

Esposizione Nord - Est 350/400 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Carne rossa arrosto

Vinificazione La fermentazione ha avuto luogo in vinificatori di acciaio inox e la macerazione ha avuto una durata di circa 15 giorni alla temperatura controllata di 28° C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione malolattica, il vino è stato posto in barriques di rovere per l'affinamento presso la Tenuta I Colli.

Sensazioni Color rosso rubino intenso. Regala un bouquet intenso e fruttato. Più evidenti sono i sentori di frutta matura, ciliegia e mora. In bocca esprime volume, dolcezza e morbidezza che rendono il vino piacevole ed invitante.

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