



ACQUISTATO IL

"Cuvée 1" Toscana Rosso IGT 2018

2018

Talento italiano e spirito internazionale, in edizione limitata



Svinando®

L'abbraccio caldo del Mediterraneo, la brezza rinfrescante degli Appennini, la terra generosa di Toscana: gli elementi da cui nasce Cuvée 1 si intrecciano con una storia fatta di sapienza artigiana e passione per le cose buone. Sangiovese, Merlot e Cabernet trovano qui un equilibrio ideale fra corpo, intensità e carattere, nella migliore tradizione dei toscani internazionali. Un vino esclusivo per nascita, ma che si lascia avvicinare da chiunque sappia apprezzare il gusto delle esperienze più autentiche. Per l'annata 2018 la produzione è stata limitata a 4.999 bottiglie.

I vigneti di Poggio del Concone sono situati in collina a circa 300 m s.l.m. con un'ottimale esposizione ad est. Il clima è principalmente caratterizzato da calde temperature mediterranee, mitigate, però, da fresche brezze provenienti dall'Appennino. Questo connubio climatico permette all'uva di raggiungere un ideale equilibrio tra tutte le sue componenti, presupposto essenziale per ottenere un vino di altissima qualità.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50%, Cabernet 25%, Merlot 25%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 5 anni da oggi

Abbinamento Carni alla griglia

Vinificazione Le tre varietà vengono vinificate separatamente; breve macerazione a freddo delle uve, fermentazione di 12-14 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 25°C; segue affinamento di 12 mesi in barriques di rovere e 3 mesi in bottiglia prima di esser commercializzato.

Sensazioni Al naso prevalgono note di ciliegia e prugna. Gusto pieno e avvolgente con leggere note speziate; tannino morbido e un finale lungo e persistente.

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