



ACQUISTATO IL

Podere Roseto Bolgheri Superiore DOC

2017

Un Merlot dal grande potenziale



Svinando®

Merlot in purezza, raccolto a mano e vinificato con cura nella bella cantina di Castagneto Carducci. Un vino tanto semplice come concezione, quanto interessante come potenzialità. I suoi creatori assicurano che si tratti di uno dei quei rossi destinati a migliorare a lungo in cantina. Un vino che è buono già oggi ma che può tranquillamente puntare a una maggiore complessità se lasciato tranquillo ad aspettare anche 10 o 15 anni. Il colore è rosso rubino intenso e impenetrabile. Un vino che dimostra fin da subito di che stoffa è fatto e di non temere il giudizio di nessuno. Al naso spicca per la freschezza dei profumi che spaziano dalla frutta rossa matura e succosa alle note più calde e intriganti di spezie dolci e tostatura. In bocca è potente, proprio come ti aspetteresti un vino destinato a durare nel tempo. Ricco e intenso. Concentrato e lungo. Un vino che difficilmente può lasciare indifferenti.

Una storia di amicizia e buon vino. O meglio ancora, la storia di una bella amicizia che affonda le sue radici tra le vigne toscane e si consolida, anno dopo anno, nel bel fresco della cantina di Castagneto Carducci, dove il vino riposa, e diventa ancora più buono, in tante piccole barrique di legno pregiato. Quella di cui stiamo parlando è la storia di Paolo, proprietario dei vigneti, e Giuliano, già imprenditore nel settore vitivinicolo. Insieme hanno dato vita a Podere Roseto che può contare su vigneti di grande suggestione, adagiati sulla collina bolgherese, guardando il mare poco distante. Qui le uve crescono godendo di un microclima unico al mondo, con una delicata brezza che le accarezza ogni giorno, evitando che il calore salga troppo, specialmente in estate. 6 ettari di grande suggestione, con affascinanti roseti all'inizio di ogni filare. Nascono qui i buoni vini dell'azienda. Premiati dalla critica ma soprattutto dai tanti appassionati che li scelgono ogni giorno.

La Vigna

Terreno	Argilla e calcare
Esposizione	Est 100 mt
Allevamento	Guyot
Densità imp.	2200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	MERLOT 100%

Gradazione 14,50% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Da ora per 15 anni

Abbinamento Affettati, formaggi e carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio spontaneo con macerazione di 12 giorni e delicati rimontaggi giornalieri

Sensazioni Equilibrio unico tra fragranza , persistenza ed intensità, un'esplosione di frutti

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