



ACQUISTATO IL .....

"Comandante" Maremma Toscana DOC 2019

2019



## Insieme Sangiovese e Merlot per un vino di carattere

In casa Basile c'è un solo Comandante. E' il Maremma DOC, Sangiovese e Merlot in parti uguali, ottenuto dalla lavorazione delle uve biologiche raccolte dai vigneti aziendali. Siamo a circa 350 metri sul livello del mare. Una costante ventilazione provvede a mantenere le uve sane, mentre una corretta esposizione Sud-Ovest dei filari garantisce al sole di fare il suo lavoro, portando a piena maturazione le uve. La raccolta è manuale, in cassette da 18 chili. Le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere vinificate nel giro di circa un'ora dalla raccolta. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e 15 mesi di affinamento in botti piccole di rovere francese, parte nuove e parte di secondo passaggio. Per preservare le caratteristiche originali del vino, l'imbottigliamento non è preceduto da alcuna filtrazione e prima di essere messo in vendita, riposa ancora per almeno due anni in cantina. Ne deriva un rosso di bel carattere, con note evidenti di viola, rosa, fragola e ciliegia marasca. In bocca è pieno e piacevole, con un tannino gentile e un gradevole retrogusto di tostatura.

Questa è la storia di Giovan Battista Basile, napoletano di origine ma maremmano di adozione. Nel 1999, infatti, abbandona la natia Campania per vivere una vita in campagna, badando alle sue viti, cullate dal clima mite delle pendici dell'antico Vulcano Amiata, in Maremma toscana. Allora la tenuta era in stato di abbandono ma Giovan Battista non si è dato per vinto e nel giro di qualche anno è riuscito a dar vita a una moderna azienda agricola biologica e a impatto ambientale zero. L'energia necessaria per farla funzionare, infatti, è prodotta da un impianto fotovoltaico e nei lavori di ristrutturazione sono stati seguiti i principi della bioedilizia e del risparmio energetico. Oggi le vigne, che ricadono nella DOCG Montecucco, ricoprono una superficie di circa 8 ettari, suddivise tra Sangiovese e Merlot, Vermentino, Vionier e Petit Manseng. Vendemmie a mano e lavorazioni accorte in cantina, permettono all'Azienda Agricola Biologica Basile di produrre, ogni anno, circa 50.000 bottiglie.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	marne scistose calcaree di medio scheletro
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4600
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	SANGIOVESE 50% MERLOT 50%
<b>Gradazione</b>	14.5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Raccolta manuale in cassette - fermentazione in acciaio e legno - invecchiamento di 18 mesi in piccole botti di rovere francese - affinamento in bottiglia 18 mesi
<b>Sensazioni</b>	Viola, fiori rossi, fragola, marasca e retrogusto di caffè

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