ACQUISTATO IL .....

"San Pio" Rosso Toscana IGT 2018 2018

L'internazionale con il cuore toscano

Il buon Cabernet di Montalcino. Questo è San Pio, Toscana IGT proposto qui da Mastrojanni. Dallo storico produttore della collina senese, Mastrojanni raccoglie le migliori uve di Cabernet Sauvignon da destinare a questo rosso schietto e piacevole. Nel taglio finale, il Cabernet rappresenta circa l'80%, a cui si aggiunge il vero protagonista di questo angolo di Italia, il Sangiovese. Il matrimonio tra i due non può che dar vita a un vino di grande personalità. Entrambi, infatti, sono vitigni sanguigni, con caratteristiche da primadonna. Ma in questo caso i bravi enologi della cantina di Montalcino riescono a trovare la perfetta sintesi tra i due, grazie anche a un misurato periodo di maturazione di circa 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni. Seguono poi altri 6 mesi di affinamento in bottiglia, indispensabili perché i due vini si amalgamino al meglio. Rosso rubino con riflessi violacei, al naso San Pio rivela un carattere piacevolmente fruttato, con una elegante speziatura, dovuta al sapiente uso del legno in cantina. In bocca, infine, è ampio e persistente, con tannini morbidi e piacevoli al palato. Anche in questo caso ci troviamo di fronte a un vino che sembra nato per accompagnare al meglio piatti gustosi di carne alla griglia. Internazionale sì, ma con il cuore decisamente toscano.

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo Sud del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. La patria del Brunello, un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore di una natura ad altissima vocazione vitivinicola. Fondata nel 1975, ben prima che Montalcino fosse quello che oggi noi tutti conosciamo, oggi l'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello. I vigneti hanno età comprese tra gli 8 e i 41 anni, con altitudini che variano dai 190 metri ai 410 metri sul livello del mare. Vigne esposte a Sud-Est, con impianti fitti, pensati per ottenere la massima qualità. Inoltre, nonostante il disciplinare del Brunello DOCG imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le rese in azienda non superano mai i 50 quintali. Il Sangiovese, come è giusto che sia, è protagonista assoluto dei vini Mastrojanni, declinato in diverse etichette. Con lui Cabernet Sauvignon Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.

La Vigna

Terreno	Terreni con arenaria, scisti di arenaria e pietre calcaree
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3600/5300 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	20% Sangiovese + 80% Cabernet Swauvignon
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in botte: 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni. Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Al naso: frutta fresca con spezie. In bocca: ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato

© 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