



ACQUISTATO IL

Rosso Costa Toscana IGT 2019

2019

Biologico toscano



Svinando®

Partiamo dall'etichetta. Costa Toscana IGT è una denominazione che si estende su una lunga lingua di terra di circa 400 chilometri, che comprende le province di Massa-Carrara, Lucca, Pisa, Livorno e Grosseto. Un'area vitivinicola variegata e ricca di microclimi, dove la brezza marina e il sole della Toscana creano le condizioni ideali per la coltivazione della vite. Quello proposto qui, in particolare, è un vino rosso biologico prodotto dalla famiglia Piccini, una realtà vinicola che non ha certo bisogno di presentazioni. Nasce dalla Tenuta Moraia, in Maremma, dove Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon vengono coltivate con cura e rispetto per l'ambiente. Le uve vengono vinificate separatamente in acciaio inox a temperatura controllata e poi affinate per 9 mesi in botti di rovere. Il risultato è un vino rosso intenso e complesso, con profumi di frutta rossa matura e note terrose e speziate. Eleganza e struttura, queste le sue caratteristiche principali. In bocca si rivela caldo e avvolgente, con una buona acidità e dei tannini morbidi che equilibrano il carattere fruttato. Si abbina bene con piatti della tradizione toscana a base di carne, carni di maiale e formaggi stagionati come il pecorino toscano.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno Argilloso-ferroso

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 40% Sangiovese, 40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Una volta mature, le uve vengono raccolte e vinificate separatamente a una temperatura di 28 °C, e poi sottoposte ad una macerazione di 10 giorni. Una volta completata la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene affinato in botti di rovere.

Sensazioni Naso elegante con note terrose e di mirtillo. Caldo al palato, il cuore di frutta rossa matura è sostenuto da una fresca acidità e tannini morbidi. Grazie alla buona struttura si ha un finale persistente e speziato.

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