



ACQUISTATO IL

"Riccione" Pinot Nero Toscana IGT 2021

2021

Vitigno nobile in Toscana



Svinando

Un grande vitigno internazionale, un grande territorio italiano. Che cosa può nascere da un incontro come questo? Ovviamente un grande vino. Proprio come questo Riccione, Pinot Nero di Toscana che sfida le convenzioni. Ci troviamo sulle colline dell'Impruneta, nel cuore della Toscana. Qui nasce Riccione, vino rosso strutturato capace di rivelare l'anima versatile di questo vitigno nobile. I grappoli, raccolti a mano al giusto grado di maturazione, vengono velocemente conferiti in cantina per dare inizio alla delicata fase di trasformazione. Dopo la diraspatura, il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio. In seguito il vino affina per 18 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio, acquisendo complessità, struttura e armonia. Nel bicchiere, si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che preannunciano un vino di grande carattere. Al naso, si scopre un bouquet complesso ed elegante, dove spiccano note di frutti rossi maturi, spezie dolci, liquirizia e cenni di viola. Un'armonia inaspettata che sorprende e conquista. In bocca, infine, Riccione stupisce per la sua struttura e l'eleganza. Il sorso è pieno e avvolgente, dominato da tannini setosi e da un'acidità vivace che regala freschezza e persistenza. I sapori fruttati si evolvono in note speziate e tostate, creando un finale lungo e appagante, con un retrogusto minerale persistente.

Oggi ci troviamo alle Porte di Firenze, ma immersi nel verde. A pochi chilometri dalla città, infatti, sugli ondulati colli dell'Impruneta, nei pressi di Pozzolatico, si trova l'Azienda Agricola Lanciola. Siamo nell'area dei "Colli Fiorentini", nel cuore del Chianti Classico. Qui l'azienda può contare su circa 14 ettari, di cui 10 sono a vigneto, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest, su terreni particolarmente vocati. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare e tra i filari, oltre all'immane Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

La Vigna

Terreno Franco argilloso

Esposizione Sud est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la raccolta manuale e la diraspatura, l'uva fermenta a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino affina per 18 mesi in barrique di rovere di secondo passaggio

Sensazioni Rosso rubino intenso, con tonalità lievemente granate. Ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolata, spezie e cuoio. Media struttura con tannino, articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume. Retrogusto lungo con sensazioni minerali e speziate.

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