



ACQUISTATO IL

"Ricciotto" Toscano Sangiovese IGT Governo all'uso Toscana 2020



Svinando

Passione e tradizione

Quello proposto qui è un vino della tradizione, prodotto con un antico procedimento, nel cuore della Toscana, a Impruneta, per la precisione. Si chiama Ricciotto, ed è un Sangiovese in purezza targato Azienda Agricola Lanciola. Impruneta, situata sulle colline a sud di Firenze, vanta una tradizione vitivinicola secolare e un terroir unico, caratterizzato da terreni galestrosi ricchi di minerali, clima caldo e soleggiato con escursioni termiche importanti. Queste condizioni pedoclimatiche eccezionali creano un ambiente ideale per la coltivazione del Sangiovese che qui, appunto, trova la sua massima espressione. I grappoli, raccolti a mano al giusto grado di maturazione, vengono lavorati con il cosiddetto Governo all'uso Toscano che prevede l'appassimento di una parte delle uve per circa 10-15 giorni. Questo processo concentra gli zuccheri e gli aromi, conferendo al vino una maggiore struttura, complessità e longevità. Il restante 80% dell'uva fermenta regolarmente, e prima della fine della fermentazione, la massa appassita viene reintegrata nella vasca. Si innesca così una seconda fermentazione lenta che arricchisce il vino di glicerina, donandogli morbidezza e piacevolezza. Ricciotto si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che preannunciano un vino di grande carattere. Al naso, un bouquet complesso ed elegante, dove spiccano note di spezie, frutta rossa matura, cuoio e liquirizia, intrecciate a sentori di viola e macchia mediterranea. In bocca, stupisce per la sua struttura e la sua armonia. Un sorso pieno e avvolgente, dominato da tannini ben integrati 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. Ricciotto è un vino da tutto pasto, che accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale per esaltare i sapori della cucina toscana tradizionale.

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 | Cordone speronato |
| Densità imp. | 4500 |

Il Vino

| | |
|--------------------|------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Toscana |
| Uve | Sangiovese 100% |

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il 20% della masse vine messa in appassimento per 10-15 gg. Il restante 80% dell'uva procede nella sua regolare fermentazione. Prima della fine della fermentazione la massa parzialmente appassita vine rimessa nella vasca. Si crea così una "seconda" fermentazione lenta e lunga che sviluppa molta glicerina.

Sensazioni Di colore rosso rubino, con tonalità lievemente granate. In bocca presente una speziatura evidente e di complessità persistente. In bocca ha un contrasto ben definito tra l'acidità e la rotondità del vino. Intense sensazioni al palato con una buona persistenza finale.

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