



ACQUISTATO IL

"Poggio Bestiale" Maremma Toscana DOC 2019

2019

Affinato in barrique



Svinando

Dove la terra incontra il mare, nasce un vino che racconta la Maremma più autentica. Questa frase racchiude l'essenza di Poggio Bestiale, rosso biologico prodotto da Fattoria di Magliano. La Maremma Toscana è una terra di contrasti, dove colline dolci si alternano a pianure brulle e la macchia mediterranea profuma l'aria di erbe aromatiche. I vigneti della Fattoria di Magliano, situati a 250 metri sul livello del mare, godono di un'esposizione ideale e di un terreno medio impasto ricco di scheletro, perfetto per la coltivazione di vitigni di qualità. Poggio Bestiale nasce da un blend di Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (35%) e Merlot (20%), vitigni internazionali che hanno trovato in Maremma un habitat ideale. Fattoria di Magliano adotta una campagna un regime biologico, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. La vendemmia avviene manualmente, con selezione accurata dei grappoli. La vinificazione ha inizio con diraspatura e pigiatura soffice, seguita da una fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. La macerazione post-fermentativa a caldo e l'affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi conferiscono al vino struttura, complessità e eleganza. Colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono profumi di ciliegie, chiodi di garofano, pepe nero ed erbe balsamiche. In bocca è strutturato, avvolgente ed elegante, con tannini rotondi e una buona freschezza. Poggio Bestiale va stappato quando sulla tavola si portano carni bianche e rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. La sua struttura e complessità lo rendono un vino ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti.

Fondata nel 1996 dall'imprenditore lucchese Agostino Lenci, Fattoria di Magliano nasce dalla passione per un territorio ancora incontaminato e ricco di potenzialità enologiche. Lenci, affascinato dalla Maremma per la sua natura selvaggia e poco antropizzata, ha investito nella creazione di una realtà vitivinicola che rispettasse e valorizzasse l'ambiente circostante. La tenuta si estende su 97 ettari, di cui 48 dedicati alla coltivazione di vigneti. Le principali varietà coltivate sono il Sangiovese e il Vermentino, affiancate da vitigni internazionali come il Merlot e il Petit Verdot. I terreni, di matrice arenaria con una significativa presenza di scheletro, garantiscono un ottimo drenaggio e conferiscono ai vini una spiccata mineralità. Inoltre, un innovativo sistema di irrigazione a goccia permette di ottimizzare l'uso dell'acqua, soprattutto nelle annate più siccitose. I vini della Fattoria si distinguono per la loro forte identità territoriale e per uno stile che coniuga tradizione e innovazione. Sono vini potenti ed eleganti, capaci di offrire un'esperienza sensoriale avvolgente e di grande impatto gusto-olfattivo.

La Vigna

Terreno Medio impasto ricco di scheletro

Esposizione Est, Sud-Ovest

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 6400

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 45%, Cabernet Franc 35%, Merlot 20%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta delle uve manuale in cassetta. Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20-25 gg. Macerazione post fermentativa a caldo per 3-4 gg. Fermentazione malolattica in barriques e affinamento in legno per 18 mesi in barriques da 225 litri di rovere allier media tostatura al primo passaggio, grana fine e legno stagionato almeno 24 mesi.

Sensazioni Colore rosso rubino profondo, profumo ricco e complesso, con sentori di ciliegie, chiodi di garofano, pepe nero ed erbe balsamiche. Al gusto è strutturato, avvolgente ed elegante, con una buona freschezza e rotondi tannini.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.