ACQUISTATO IL .....

"Giardino" Rosé Toscana IGT 2022 2022

Una bella componente aromatica

Giardino Rosé - si legge sul sito dell'azienda - "racconta il paesaggio toscano e le proprie origini attraverso toni delicati, aggraziati e fini. Il suo nome esalta la propria natura floreale". Stiamo parlando di un rosato targato Santa Cristina, Toscana IGT che nasce da uve Sangiovese in larga maggioranza con l'aggiunta di varietà autoctone complementari. Un rosato delicato e profumato che nasce da una lavorazione accurata e che prevede una pigiatura soffice per ottenere un mosto poco colorato e, in parte, anche una breve macerazione di parte della massa in serbatoi di acciaio inox, per estrarre maggiormente gli aromi varietali dalle bucce. Fermentazione a freddo e affinamento in acciaio permettono quindi di ottenere un vino caratterizzato da una bella componente aromatica. Giardino Rosé si presenta nel calice di un affascinante colore rosa fior di pesco. Al naso è intrigante e piacevole: spiccano note fruttate che ricordano il melograno, il pompelmo rosa, le fragoline di bosco, la mela verde e la pera. In bocca, invece, è contraddistinto da una buona freschezza, accompagnata da una piacevole morbidezza. Rosato versatile e facile da abbinare, accompagna una semplice merenda o un pasto completo. Piatti dai sapori delicati, di pesce o di carne, ma anche formaggi freschi e verdure di stagione.

"Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona". E' con queste parole che sul sito dell'azienda Santa Cristina viene introdotta la sua straordinaria collocazione. La cantina deve il suo nome al rosso Santa Cristina, storico vino simbolo dell'azienda. Nata nel 2006, nel tempo l'azienda - parte del gruppo Antinori - è divenuta punto di riferimento per gli esperti di settore. E non solo. Grazie alla cura posta da sempre in ogni lavorazione in campo e, ovviamente, l'ottimo lavoro in cantina, sia con varietà autoctone che internazionali. Nascono così buoni vini del territorio, contraddistinti dallo stesso stile artigianale. Realizzata su progetto dello studio Hydea di Firenze, Santa Cristina presenta una struttura architettonica moderna, concepita secondo criteri di minimo impatto ambientale nel rispetto del territorio circostante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Toscana IGT
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese ed altre varietà complementari
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione Parte dell'uva raccolta è stata diraspata, pigiata e subito pressata in maniera molto soffice per ottenere un mosto poco colorato; l'altra parte, invece, dopo la diraspatura e la pigiatura è stata lasciata a macerare per alcune ore in serbatoi di acciaio inox per poter estrarre maggiormente gli aromi varietali dalle bucce. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 15° C. Il vino così ottenuto è stato conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C per preservarne la componente aromatica

Sensazioni Colore rosa fior di pesco. Al naso è intrigante e piacevole: spiccano note fruttate che ricordano il melograno, il pompelmo rosa, le fragoline di bosco, la mela verde e la pera.Al palato è contraddistinto da una buona freschezza accompagnata da una piacevole morbidezza; tornano gli aromi percepiti al naso sul finale.

© 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