



ACQUISTATO IL

Caspagnolo Chianti Colli Senesi DOCG

2022

Tra Sangiovese e Merlot è matrimonio d'amore



Svinando

Un vino interessante, questo Caspagnolo. Frutto di un classico assemblaggio alla toscana, con il sempre presente Sangiovese, ingentilito da una piccola percentuale di Merlot. Il risultato è presto descritto. Un vino immediato e piacevole. Perfetto compagno di una bistecca (alla Fiorentina, ovviamente) ma anche di una fetta di salame contadino. Un vino generoso ed equilibrato. Un bicchiere che non stanca ma che al contrario si lamenta se resta solo dopo qualche minuto. Nel bicchiere il colore è quello bello e vivo di un vino pronto subito. Al naso dominano le note di frutta rossa matura, con la fragola e il ribes. Un leggero ricordo di sottobosco e una punta di spezia dolce. In bocca, infine, si rivela subito di buon corpo. Ricco e intenso nei suoi sapori, lascia una sensazione di calore in bocca dopo aver deglutito. Piacevoli i tannini, morbidi e ben maturi.

Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 20 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG Annata e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. A completare il quadro mezzo ettaro di moscato bianco per la produzione di Moscadello di Montalcino DOC, una piccola chicca storica della zona. Pierluigi nel 2007 ha passato la mano al nipote enologo Luca Belingardi, oggi alla guida dell'azienda. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 250.000.

La Vigna

Terreno	Scisri Argillosi
Esposizione	Sud-Ovest, 200 M S.L.M.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 90%, Merlot 10%

Gradazione 14,50% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 8 anni

Abbinamento Primi piatti importanti, arrosti di carni bianche

Vinificazione In vasche di acciaio termocondizionate a 28°-30°C per 10-12 giorni; follatura del cappello con sistema automatico a pistoni

Sensazioni Profumo: Fruttato con note di ribes e mammola Sapore: Tannini armonici, ben equilibrato, caldo

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