

Spezieri

Toscana IGT 2013

Col D'Orcia

Il nome lo Spezieri Toscana Igt Col D'Orcia lo prende dalla storia. Nel Rinascimento a Firenze, gli Spezieri erano i mercanti di spezie. Questo vino prende il nome dall'antica arte di mescolare insieme, composto di Sangiovese corretto con un altro tradizionale vitigno toscano il Ciliegio, con piccole quantità di altre varietà prodotte nel territorio di Col d'Orcia. Lo Spezieri è un vino giovane, fruttato, facile da bere, da consumarsi durante i pasti quotidiani. Per la sua composizione si presenta molto versatile in termini di abbinamento con il cibo, consigliamo anche di provarlo dopo averlo messo al fresco durante l'estate.

Vinificando insieme Sangiovese e Ciliegio Col d'Orcia ha interpretato l'antica arte di assemblare le spezie, per ottenere ed esaltare la complessità degli aromi e dei sapori.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Toscana |
| Denominazione | IGT |
| Annata | 2013 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Toscana |
| Localizzazione | Montalcino - Collina sant'Ange |
| Certificazione | Biologico |
| Vitigno | Sangiovese 85% ;Ciliegio 15% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Rosso rubino intenso, con riflessi violacei |
| Gusto | Pieno, morbido e persistente, con tannini piacevoli e maturi. Retrogusto lungo e fruttato |
| Profumo | Fruttato, vinoso ed intenso, con distinte note di frutti rossi maturi |
| Abbinamenti | Secondi piatti di carni rosse speziate (es. filetto al pepe verde) |
| Temperatura di servizio | 18°-20° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|----------------------|---|
| Altitudine | 250 mt s.l.m m |
| Vinificazione | Macerazione delle uve per 8 - 10 giorni con attento controllo delle temperature di fermentazione. La fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica e l'imbottigliamento è precoce per catturare tutta la freschezza di questo prodotto |