



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Le sode di Sant'Angelo

SASSI DAUTORE

SCHEDA TECNICA

Un rosso della Maremma cresciuto su suoli esposti a sud, sud-est di tipo metallifero argillosi e gessosi, ricchi di microelementi. Vigne a 325 metri sul livello del mare.




	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana Sangiovese
	UVAGGIO	sangiovese 85%, alicante 15%
	EVOLUZIONE	8 anni
	VOLUME IN ALCOL	14%
	TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
	CALICE	Ampio



Le sode di Sant' Angelo



SASSI DAUTORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino con giovanili riflessi violacei;
-  al naso esprime un bouquet fresco ed intenso, con piccoli frutti rossi e note di viola mammola e spezie dolci;
-  il palato è caratterizzato da una buona struttura gustativa, è fresco e armonico, sapido, caratterizzato da un tannino morbido. Notevole la persistenza.



VINIFICAZIONE

-  Vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
-  Vinificazione in acciaio inox per 10 giorni a temperatura controllata. Il 30% del totale fa un passaggio in barrique nuove per 3 mesi; in seguito avviene l'assemblaggio e un ulteriore affinamento in acciaio di tutta la massa per altri 3 mesi. Malolattica svolta e maturazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino di media struttura e di grande carattere, da abbinare con piatti saporiti e mediamente strutturati come formaggi saporiti, salumi e carni alla griglia ma anche primi piatti a base di sughi di carne.

- **DI CARATTERE**
- **DA PROVARE DA SOLO**
- **CARNI E FORMAGGI**

PICI AL RAGÙ

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Ottimo in abbinamento ai primi piatti del territorio, come per esempio i picci con ragù di selvaggina.



BISTECCA ALLA FIORENTINA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

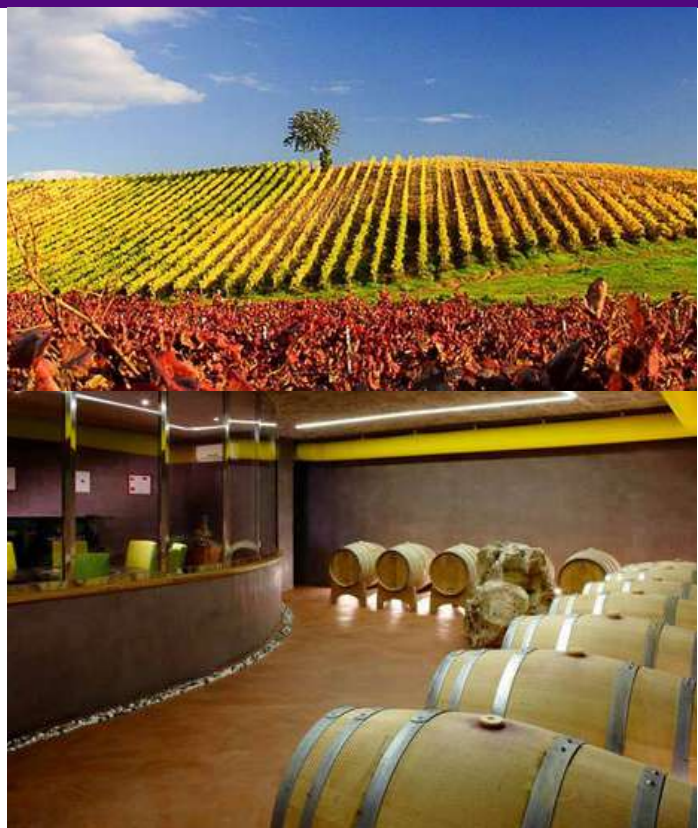
Perfetto con carne rossa come la tipica fiorentina: un taglio tenero e spesso, succulento, i cui succhi sono assorbiti perfettamente dal tannino di questo vino rosso dall'elevato tenore alcolico.



LA CANTINA

Nel 2001 Luca Purgatorio decide di avviare l'azienda Le Sode di Sant'Angelo, e per farlo deve trovare il luogo ideale dove impiantare le vigne e allevare vitigni di alta qualità secondo i principi che contraddistinguono la sua filosofia produttiva.

L'areale che stava cercando viene individuato nel cuore della Maremma Toscana, alla fine di una strada tortuosa circondata da fitti boschi.



La tenuta conta 40 ettari di terreno allo stato brado con vista sul Golfo di Follonica che sono stati rilevati e da aspri e brulli diventano un vigneto selezionato che restituisce vini di grande carattere.

Dopo vent'anni, la cantina oggi è una realtà di nicchia che ha puntato molto sulla qualità, sia durante la vendemmia che in cantina. La ricetta vincente è data proprio dall'eccellenza dei vini, dalla passione e dalla competenza delle persone che la conducono.

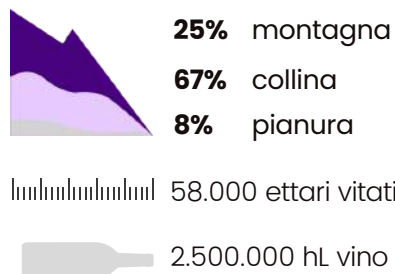




LA REGIONE: TOSCANA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Trebbiano toscano
- Malvasia bianca
- Vernaccia di san Gimignano
- Sangiovese
- Cabernet sauvignon
- Canaiolo nero

PREZIOSI ED ELEGANTI: I VINI DELLA REGINA INDISCUSSA DELL'ENOLOGIA ITALIANA

La Toscana è una delle più importanti regioni italiane per il vino, divenuta famosa in tutto il mondo per le sue celebri etichette. Qui il vino fa davvero parte della storia e della cultura da secoli, fin dal Trecento infatti esiste la "Lega dei Vinattieri".

Anche il paesaggio toscano racconta la forte vocazione vitivinicola del territorio: dalle colline del Chianti e della Costa degli Etruschi ai panorami della Val d'Orcia e della Val di Chiana, sotto i nostri occhi si stendono chilometri e chilometri di splendidi filari da cui si producono vini eccelsi.



Val d'Orcia

ZONE DI PRODUZIONE

TERRITORI



- Colli di Luni
- Alpi apuane - Candia
- Colline lucchesi
- Montecarlo
- Bianco della Valdinievole
- Chiantigiano
- Pomino
- Valdarno
- San Gimignano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Montescudaio
- Costa degli etruschi
- Morellino di scansano
- Parrina

DENOMINAZIONI

11 DOCG

41 DOC

6 IGT

- Bolgheri
- Val di Cornia
- Montegio di Massa Marittima
- Isola d'Elba
- Montalcino
- Val d'Arbia
- Montepulciano
- Val di Chiana - Cortona
- Bianco di Pitigliano

La Toscana è una delle regioni italiane più vocate per la produzione di **vini di qualità** e dagli anni Ottanta ha conquistato i mercati mondiali.

Bagnata dal mar Ligure e dal Tirreno, ha un territorio prevalentemente collinare dal **clima** temperato, con inverni miti ed estati fresche.

Le varie tipologie di vitigni coltivate in Toscana sono molto influenzate dal **terreno** su cui crescono, e nella regione si spazia dai terreni sabbiosi, a ovest, a quelli tufacei, fino a quelli argillosi e anche calcarei.

Una menzione speciale va per il **galestro**, un tipo di suolo locale che dà anche il nome a un vino del chiantigiano.



Le vigne di Montalcino

ZONE DI PRODUZIONE

Le zone enologiche più importanti della Toscana, quelle che producono i vini più pregiati della regione, sono:

- l'area del **Chianti**: area che si trova principalmente nella provincia di Firenze e produce alcuni dei vini più conosciuti della Toscana;
- **Montecucco**: altra zona in provincia di Firenze, dove si produce un vino a denominazione controllata e garantita forse non tanto noto ma di altissima qualità, il Montecucco Sangiovese DOCG;
- **Montalcino**: questa zona si trova nella provincia di Siena e produce il celebre Brunello di Montalcino, un vino rosso molto pregiato;
- **Montepulciano**: altra zona della provincia di Siena, che produce il Vino Nobile di Montepulciano, altro vino rosso molto apprezzato in Italia e all'estero;
- **Bolgheri**: sulla costa toscana, in provincia di Livorno, famosa per i suoi vini rossi di alta qualità, tra cui il Sassicaia;
- **San Gimignano**: in provincia di Siena, notissima per uno dei grandi vini bianchi italiani, la Vernaccia di San Gimignano;
- **Maremma**: la zona della Maremma si trova nella parte meridionale della Toscana e produce vini rossi di alta qualità come il Morellino di Scansano;
- **l'Isola d'Elba**: celebre isola del Mar Tirreno in cui si producono vini di qualità quale l'Elba Aleatico Passito DOCG.



Prugnolo gentile

I VITIGNI

- Il re delle uve toscane è il **sangiovese**, con cui si produce il famoso Chianti. Altre *uve autoctone* della Toscana sono per la *bacca nera*: canaiolo, abrusco, aleatico, alicante, barsagliana, canina nera, ciliegiolo, colorino, lanaiolo, mammolo, malvasia nera, pollera nera, prugnolo gentile, pugnitello, vermentino nero e il quasi sconosciuto foglia tonda.
- Uve autoctone toscane a *bacca bianca* sono: trebbiano toscano, albarola, ansonica, biancone, canaiolo bianco, durello gentile, grechetto, greco, malvasia bianca, moscato bianco, trebbiano toscano, vernaccia di San Gimignano.
- In Toscana ci sono *vitigni internazionali* che si sono adattati perfettamente al clima locale e che producono uve di altissima qualità. Per la *bacca rossa*: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot nero, petit verdot mentre per le uve a *bacca bianca* parliamo soprattutto di chardonnay.



Colline del Chiantiigiano

VITIGNI E VINI TOSCANI

Il **sangiovese** è il protagonista indiscusso e lo si trova nelle tipologie di **vino rosso** di quasi tutte le denominazioni, con connotazioni e sfumature diverse a seconda dello stile e del territorio.

In Toscana si producono anche **vini bianchi** eccellenti come la **Vernaccia di San Gimignano**, il primo vino bianco DOCG della regione. Il **Vermentino** è invece presente su gran parte della **fascia costiera settentrionale**, a partire dai Colli di Luni. Il **Bianco di Pitigliano** è invece protagonista nella **Maremma grossetana**.

Per completare questa breve carrellata, non si può dimenticare il **Vin santo** e la sua antica tradizione, presente in varie declinazioni in tutta la Toscana, nelle sue versioni più diffuse, da uve Malvasia e Trebbiano parzialmente essiccate e lasciato maturare per lunghi anni nei caratelli, le piccole e caratteristiche botti di legno.

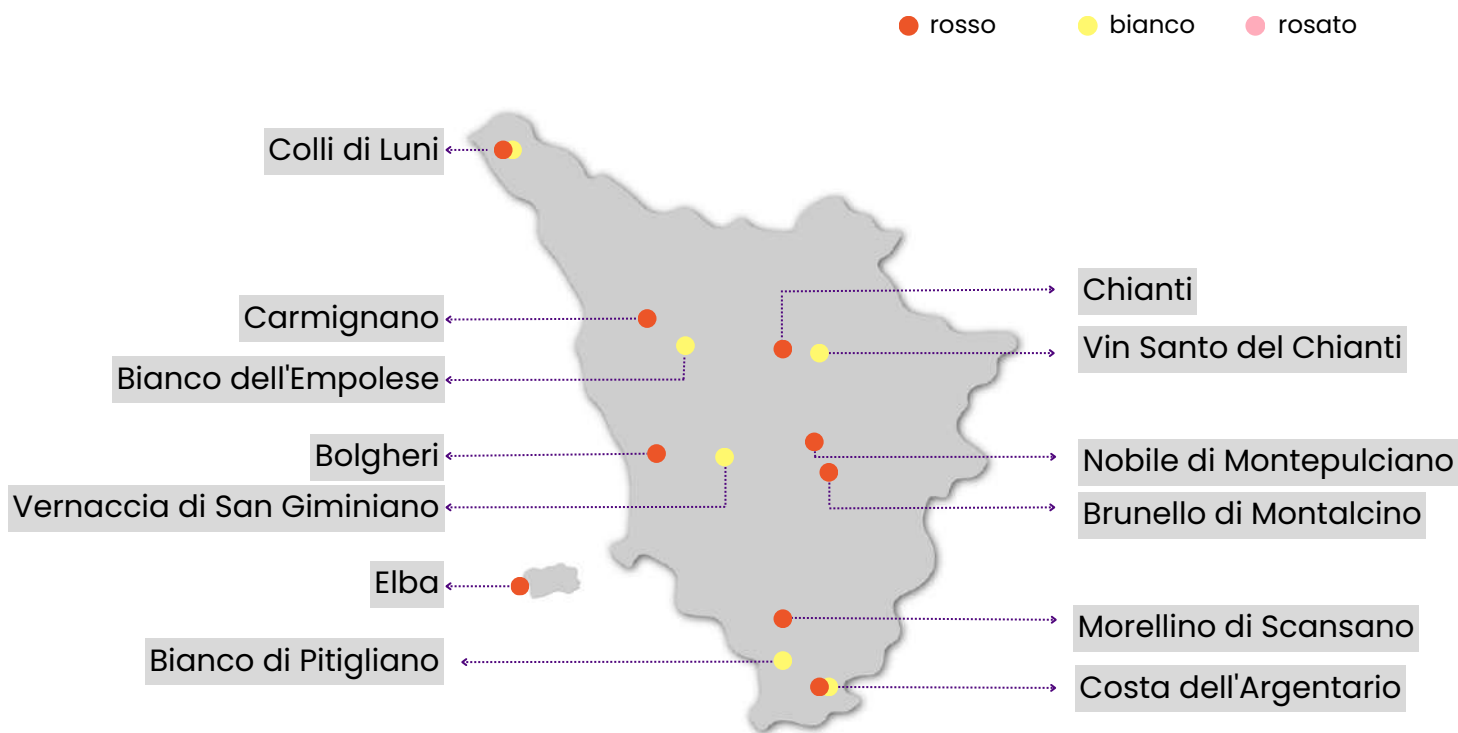


Vigneti nel territorio di Bolgheri

VINI PRINCIPALI

Il patrimonio vitivinicolo toscano comprende 11 DOCG, 41 DOC e 6 IGT.

Oltre alle denominazioni più note una menzione va per i Supertuscan (come il Bolgheri DOC): vini rossi toscani prodotti fuori delle regole del disciplinare DOCG, blend di uve francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, al posto o in aggiunta al sangiovese secondo lo stile bordolese.





Torre Mazza, sulla spiaggia di Follonica (GR)

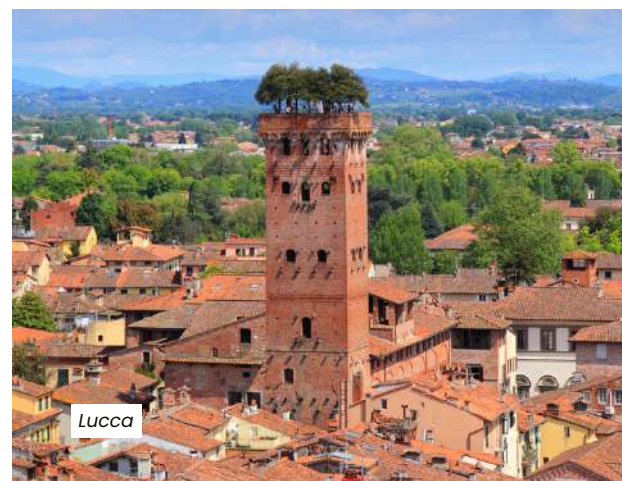
COSTA TOSCANA

La Costa Toscana IGT è una denominazione di origine che comprende territori situati nelle province di Grosseto, Livorno, Pisa e Lucca.

L'areale di produzione si estende lungo la costa tirrenica toscana, che è caratterizzata da un clima mediterraneo e da terreni sabbiosi e argillosi.

In questa zona i vitigni maggiormente coltivati sono gli internazionali cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay e sauvignon blanc, insieme ad autoctoni come per esempio vermentino e il sangiovese.

I vini della Costa Toscana IGT sono noti per la loro qualità e complessità, possibile grazie alla particolare esposizione al sole e ai venti marini che caratterizzano la zona di produzione.



Lucca

La Costa Toscana è un luogo incantevole affacciato sul mar Tirreno, che si estende dal nord di Massa Carrara fino alla zona sottostante la città di Grosseto. Oltre all'importante offerta di turismo balneare in zona costiera, il turista può godere di svariate opportunità di visita culturali ed enogastronomiche nell'entroterra.

Torre di Pisa





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO