



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

TOSCANA DAUTORE

SCHEDA TECNICA

Un vino da stappare mezz'ora prima del servizio, di grande struttura e carattere, fatto con uve provenienti da suoli esposti a sud, sud-est di tipo argilloso e drenante a 325 m s.l.m.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

Toscana Rosso IGT



UVAGGIO

sangiovese, merlot,
alicante



EVOLUZIONE

6 anni



GRADO ALCOLEMICO

13% vol



TEMPERATURA IDEALE

17-18° C



CALICE

ampio



Le sode di Sant'Angelo

TOSCANA DAUTORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino molto intenso;
-  al naso esprime un bouquet elegante e complesso con mirtillo, mora e importanti sentori di vaniglia;
-  il palato è caratterizzato da grande struttura gustativa, è morbido e di corpo. Tannino levigato, il finale è persistente, con ritorni di cioccolato, torrefazione, tabacco: piacevolissimo.



VINIFICAZIONE

-  Uve provenienti da suoli esposti a sud, sud-est di tipo argilloso: terreni molto ricchi in micro-elementi, dotati di un perfetto drenaggio naturale per via della pendenza (vigne a 250 metri sul livello del mare).
-  Vendemmia nella prima metà di settembre. Vinificazione di 10 giorni in acciaio, malolattica completamente svolta. Affinamento 15 mesi in barrique di rovere francese e bulgaro.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un blend di vitigni rossi di grande struttura da abbinare senza dubbio a piatti saporiti e succulenti (come arrosti di carne) o formaggi stagionati.

Un vino che stupisce anche se degustato da solo.

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

BRASATO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Questo vino si abbina molto bene alle carni dal sapore intenso. Da provare con stinco di maiale al forno oppure a un brasato di manzo al vino rosso, usando lo stesso vino anche per la cottura.



PECORINO TOSCANO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

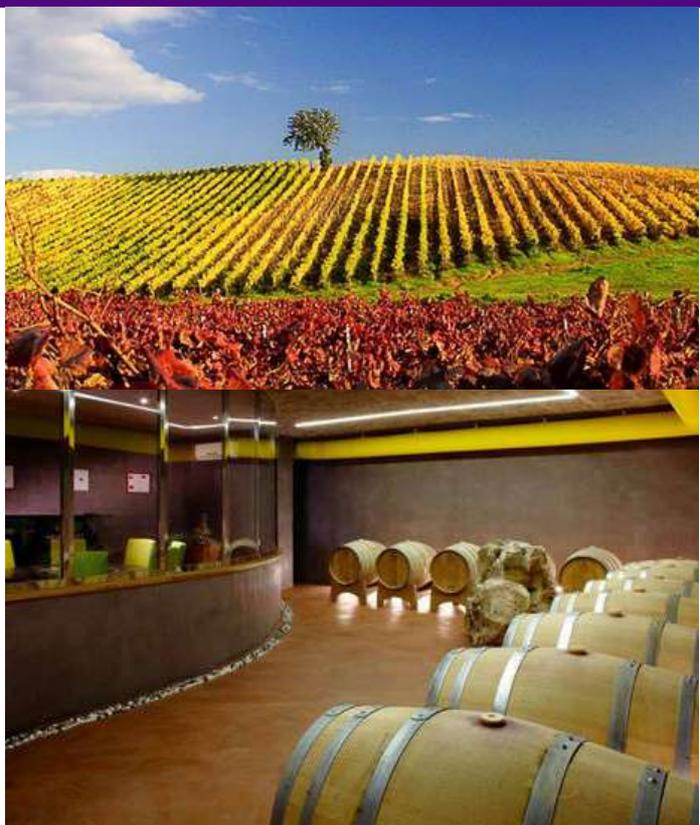
Il Pecorino Toscano è un formaggio versatile, lo consigliamo come aperitivo sopra ad una bruschetta di pane rustico arricchita da miele di castagno e rosmarino per un abbinamento agile al Toscana Rosso IGT.



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 la cantina 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.

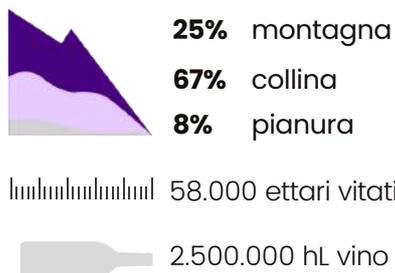




LA REGIONE: TOSCANA



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 "Legg 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

SOTTOZONE



- 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, pugnietello, 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.

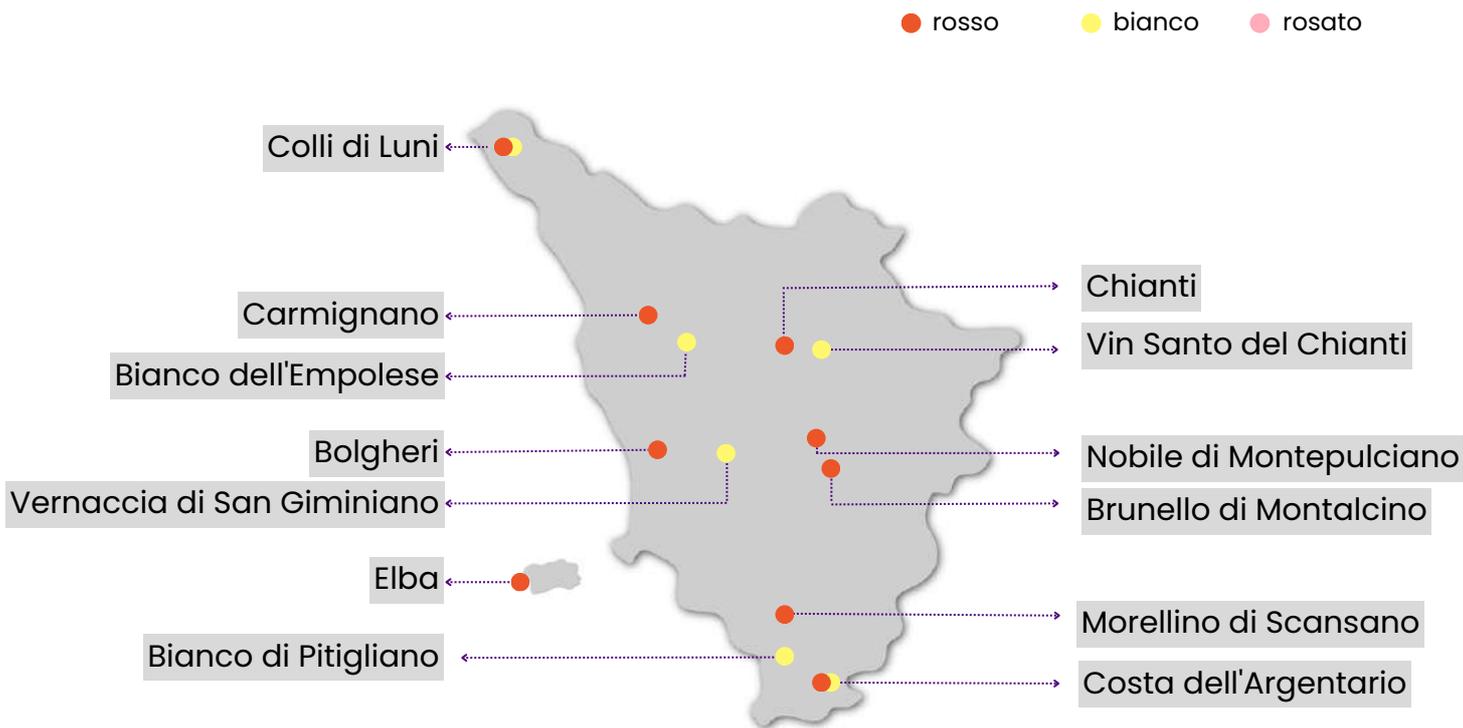


Vigneti nel territorio di Borgheri

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

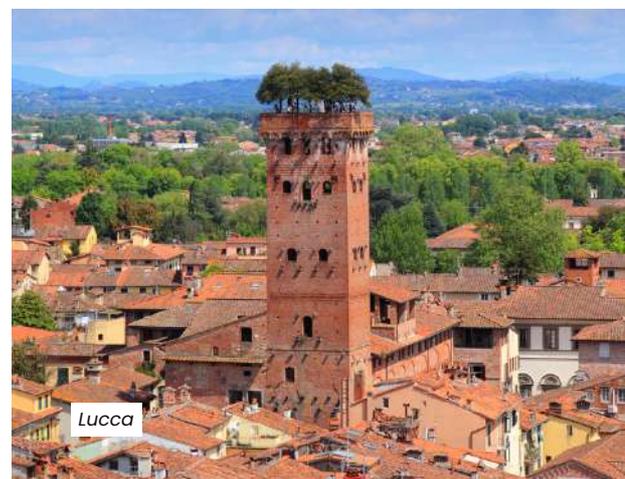
La Costa Toscana IGT è una denominazione di origine che comprende territori situati nelle province di Grosseto, Livorno, Pisa e Lucca.

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.

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.



Lucca



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