



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



Sassotondo

TUFOROSSO

SCHEDA TECNICA

Costituito in prevalenza da sangiovese unito ad altre uve a bacca rossa dei vigneti della cantina presso Sovana che crescono su terreni tufacei, dalla scarsa fertilità organica ma ricchi di minerali quali potassio e magnesio che restituiscono un vino produmato e di corpo.




 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Maremma Toscana IGT
 UVAGGIO	sangiovese 60%, merlot 20%, teroldego 20%
 EVOLUZIONE	5 anni
 GRADO ALCOLEMICO	14% vol
 TEMPERATURA IDEALE	18° C
 CALICE	ampio

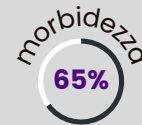


Le sode di Sant' Angelo



TOSCANA DAUTORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso;
-  al naso è intenso e persistente, con frutti rossi e prugna in evidenza;
-  al palato si presenta secco, caldo e sostenuto da una gradevole acidità; i tannini sono morbidi e avvolgenti.



VINIFICAZIONE

-  Le uve delle diverse varietà sono raccolte separatamente e selezionate manualmente per mantenere intatte tutte le qualità del frutto. La fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti e dura tra i 15 e i 20 giorni.
-  Matura per alcuni mesi acciaio, per esprimere le caratteristiche varietali appieno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino che si accompagna molto bene a piatti dotati di succulenza, intensità e persistenza.

Da provare con piatti importanti di carne quali arrosti, formaggi saporiti o pesce in ricette particolarmente untuose.

- **TANNINO MORBIDO**
- **INTENSO**
- **VERSATILE**

SCORFANO IN UMIDO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il tannino delicato di questo vino rosso permette di sperimentare in cucina con abbinamenti più azzardati, come lo scorfano in umido, un pesce succulento arricchito dal sapore del pomodoro, dell'aglio e della scorza di limone.



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

L'azienda è sita tra i comuni di Sorano e Pitigliano, sulle pendici del bacino vulcanico di Bolsena dove la presenza del tufo è ininterrotta. Ricade nelle DOC Bianco di Pitigliano, Sovana e Maremma Toscana.

I vigneti occupano oggi una superficie complessiva di circa 12 ettari coltivati in biologico dal 1994: 9 a bacca rossa (ciliegiolo, sangiovese, teroldego e merlot) e 3 a bacca bianca (trebbiano, greco, sauvignon).

Nel 1990 Edoardo Ventimiglia e Carla Benini (agronoma) arrivano a Sovana - un piccolissimo centro abitato, frazione di Sorano (GR) trovandovi un ettaro di vigneto, una casa scassata e 70 ettari di terra abbandonata da anni.



La loro prima vendemmia risale al 1997 e da allora lavorano la terra e le vigne con passione. I suoli sui quali crescono le viti della tenuta Sassotondo sono di origine vulcani, e questa caratteristica geologica rende i loro vini minerali e di grande struttura.

Ad oggi la coppia lavora con l'enologo Attilio Pagli per migliorare costantemente i risultati produttivi.

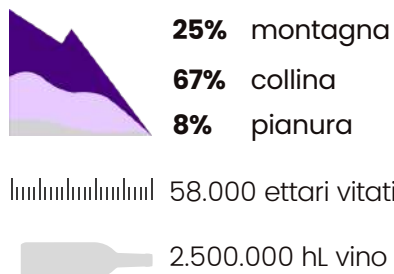




LA REGIONE: TOSCANA



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.

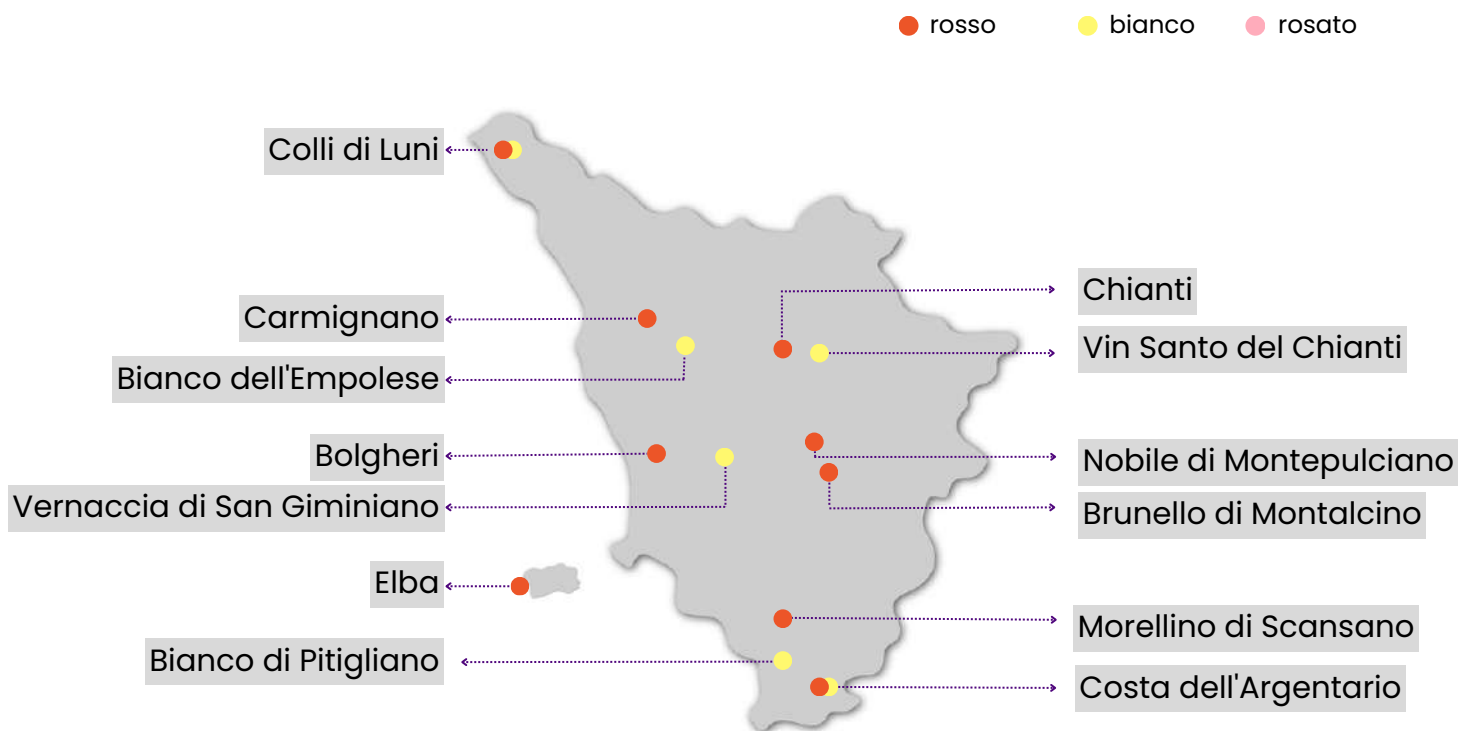


Vigneti nel territorio di Bolgheri

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.





Vista sul lago di Bolsena

LAGO DI BOLSENA

Il lago di Bolsena si trova geograficamente nella regione Lazio, ma l'area di produzione vitivinicola nel nord appartiene alla Toscana, in provincia di Grosseto. Questo areale è considerato altimetricamente "collina", ma appare come un susseguirsi di terre alte, intercalate da profonde forre scavate nel tufo da corsi d'acqua incostanti.

Il tufo in questa zona è la materia guida: sul tufo sono impiantati i vigneti, di tufo sono le case, nel tufo è scavata la cantina.

Quello del Lago di Bolsena è un terroir unico per la coltivazione della vite, che dai suoli vulcanici trae una mineralità unica e la restituisce in vini di carattere.

Il lago di Bolsena si è formato dopo lo sprofondamento di un cratere circa 300 mila anni fa e visto dall'alto rivela in modo lampante la sua origine vulcanica, avendo una forma quasi perfettamente ovale.



La forma quasi perfettamente ovale



Bolsena, a nord-est del lago



ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO