

Crebesco

IGT Toscana Rosso



Crebesco è un nome di pura fantasia, ma il suo suono ricorda qualcosa di potente e forte, esattamente come il vino che lo porta. Il Crebesco Valentini è un vino frutto della pura casualità, di un'estate torrida e dell'abilità di un enologo che voleva creare qualcosa di stupefacente.

Nell'Agosto del 2006, vista la siccità che caratterizzava quell'annata, si era deciso di fare un diradamento molto tardivo del Sangiovese e del Syrah, per paura che le piante sofferenti non ce la facessero a portare a maturazione tutta l'uva. Dopo un paio di settimane, abbiamo ricevuto l'abituale visita del nostro enologo prima della vendemmia e, controllando lo stato di maturazione dell'uva, ci siamo accorti che, dato che non era mai piovuto, l'uva scartata a terra era appassita benissimo: così abbiamo deciso di provare a vinificarla. Il risultato è stato una piccola quantità di vino talmente forte e spigoloso da far fatica a berlo, ma, dopo un lungo periodo di affinamento in barriques nuove e un taglio con del Merlot della stessa annata non appassito, il risultato è stato sorprendente: un vino dal colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile; la complessità al naso è infinita, va dal minerale allo speziato, dal sentore di frutta rossa sovra matura alla confettura, il tabacco, il cioccolato, il cuoio....ed ogni persona che lo assaggia, rimane colpita dalla sua forza e dal suo equilibrio, in una parola: dalla sua Eleganza.

È il vino ideale da meditazione o per un dopo pasto conviviale, magari accompagnato da qualche formaggio stagionato.



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

Zona di produzione:	Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia
Tipologia di terreno:	Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro
Uve:	40% Sangiovese, 40%Merlot e 20% Syrah
Tecnica di Produzione:	Raccolta a mano in cassette. per quanto riguarda il Sangiovese e il Syrah, appassimento all'aria delle uve. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 20 mesi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5300 piante per ettaro
Resa per ettaro:	60/70 quintali di uva
Colore:	Il Crebesco si presenta con una bellissima intensità colorante e con tinta ancora con riflessi violacei
Profumo:	Al naso ha una grande complessità con delle note intense di frutta rossa matura, profumi questi che sono perfettamente integrati con le noti dolci della barriques
Sapore:	Il vino, oltre ad essere lungo e saporito, tipico del Sangiovese, ha un ottima struttura e una perfetta armonia
Abbinamenti gastronomici:	Si abbina con piatti di notevole struttura, come carni rosse o con formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	16° / 18°
In cantina:	Conservare coricato, in locale fresco e buio