

VIVOLI

DOC Maremma Toscana Sangiovese



Questo vino prende il nome dalla microzona dove è situata l'Azienda Agricola Valentini, conosciuta, appunto, come zona del VIVOLI.

La Doc del Montereccio di Massa Marittima nasce nel 1994 e prende il Nome dall'antico Castello Vescovile di Massa Marittima. Essa comprende i territori dei comuni di Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino, Gavorrano, Roccastrada e Castigione della Pescaia.

La DOC, per quanto riguarda il Montereccio ROSSO prevede :
"Montereccio di Massa Marittima Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello : Sangiovese minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 50%, da sole o congiuntamente le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana escluse le uve di Aleatico."

Il VIVOLI Valentini è ottenuto dalla partita più selezionata e qualitativa di sangiovese dell'Azienda. L'accurata vinificazione e l'affinamento in barriques di primo e secondo passaggio, per un periodo di almeno 14 mesi, danno a questo vino una notevole complessità aromatica, che va dalla frutta rossa, allo speziato, al tostato. Al palato si presenta corposo, equilibrato, con una buona acidità che lo rende particolarmente piacevole. Il colore è intenso e brillante. È indicato con primi in salsa rossa, carni grigliate o alla brace, cacciagione e formaggi di media e forte stagionatura.



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:** 100% Sangiovese
- Tecnica di Produzione:** Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per un periodo di 18 mesi
- Sistema di allevamento:** Cordone speronato
- Densità di impianto:** 5300 piante per ettaro
- Resa per ettaro:** 60/70 quintali di uva
- Colore:** Rosso rubino particolarmente intenso.
- Profumo:** Al naso intenso, persistente e franco. Sviluppa note di cuoio, tabacco, spezie, rimandando ad un fruttato di frutti rossi maturi
- Sapore:** Pieno ed intenso con un equilibrio di alcool, acidità e tannini.
- Abbinamenti gastronomici:** Si abbina perfettamente con i primi piatti in salsa rossa, elegante con secondi di carne alla brace o grigliata e con la cacciagione. Accompagna elegantemente formaggi di media e forte stagionatura.
- Temperatura di servizio:** 16° / 18°
- In cantina:** Conservare coricato, in locale fresco e buio