IGT TOSCANA ROSSO

SudOvest 2022

NELLA RICERCA DELLA SEMPLICITÀ, UN VINO CHE SVELA LA SUA AUTENTICA POESIA E INTENSITÀ.

UVAGGIO
Sangiovese, Colorino del Valdarno, altri vitigni.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, Vigna del Pozzo, Vigna del Pratomagno.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate a metà Settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi in muratura riempiti non oltre il 70% dove il mosto resta in macerazione per 7 giorni.
Dopo una pressatura estremamente soffice **non superiore a 1** bar con una pressa pneumatica a membrana centrale, il vino riposa nei serbatoi in muratura fino all'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono subito gli aromi fruttati di frutti rossi come fragole, ciliegie, lamponi e ribes nero, poi delicate note floreali (come violette) ed erbacee uniti da una bella freschezza. Al gusto, il corpo è medio, con una vivace acidità. I tannini sono morbidi, ma il finale è persistente e continua a svilupparsi in bocca dopo aver deglutito. Un buon equilibrio tra frutta, acidità e tannini, che lo rende molto versatile negli abbinamenti.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno **4 anni** , durante i quali si arricchirà di aromi terziari.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
13,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
SudOvest è un rosso territoriale ed estremamente versatile: struttura media, tannino maturo, frutto nitido, freschezza equilibrata, nessun passaggio in legno. È un vino capace di adattarsi sia alla cucina tradizionale toscana sia a piatti più contemporanei, soprattutto quando entrano in gioco verdure, erbe, carni bianche o rosse leggere, funghi, sughi aromatici.

Funziona bene su piatti saporiti ma non eccessivamente grassi o speziati.
È un rosso "di ampiezza", più orizzontale che verticale, perfetto per ristorazione moderna e cucina di territorio.
Ecco alcuni consigli suddivisi per categorie.

1. Verdure & Piatti vegetali (territorio d'elezione del vino)

SudOvest ama l'umami vegetale, le erbe, le cotture morbide.
• Parmigiana di melanzane "come una volta"
↠ La struttura media regge la dolcezza della melanzana e il pomodoro leggero.
• Cavolfiore arrosto con erbe e olio nuovo
↠ Nitidezza aromatica del vino + tostatura vegetale.
• Porri brasati o cipolle al forno
↠ L'umami vegetale viene sostenuto senza appesantire il sorso.

2. Paste & Primi piatti aromatici

Perfetto con sughi in bianco, funghi, carni bianche, erbe.
• Girasoli ripieni di burrata con pomodorini e basilico
↠ Il vino sostiene la componente lattica senza sovrastarla.
• Trofie con pancetta e pistacchi di Bronte
↠ Tostatura e sapidità si integrano bene con la freschezza del SudOvest.
• Ravioli al ragù di manzo in bianco
↠ L'assenza di legno valorizza la delicatezza del ragù chiaro.
• Gnocchi al gorgonzola e noci (versione dolce)
↠ Struttura media ideale per un piatto cremoso ma non pesante.

3. Piatti di mare "strutturati"

SudOvest può sorprendere su alcuni piatti di mare caldo e aromatico.
• Polpo scottato con crema di patate e rosmarino
↠ Polpo + erbe + vino rosso versatile = abbinamento coerente.
• Triglia al forno con pomodoro leggero e erbe
↠ La freschezza del vino regge la parte mediterranea del piatto.

4. Carni bianche & rossi delicati (campo naturale del vino)

• Suprema di faraona con porcini e pancetta
↠ Vino senza legno = perfetta integrazione con porcini e pancetta.
• Coniglio alla cacciatora "in bianco"
↠ Aromi di erbe e carne magra si legano naturalmente alla struttura del vino.
• Pollo ripieno di verdure e aromi
↠ Il vino dà sostegno senza coprire.
• Tagliata di scottona al pepe dolce
↠ Tannino presente ma non duro ↠ ottimo sul manzo morbido.

5. Cucina toscana di tradizione (versioni non troppo grasse)

• Trippa alla toscana (pomodoro leggero)
↠ La componente ferrosa è bilanciata dalla freschezza del vino.
• Pecorino semistagionato
↠ Abbinamento semplice e molto efficace.
• Frittata alle erbe o cipolla
↠ Aromaticità naturale in perfetta sintonia col vino.

6. Piatti contemporanei "mediterranei"

• Burger vegetale o di pollo con spezie leggere
↠ Il vino regge struttura e speziatura senza perdere nitidezza.
• Cous cous con zucchine, mandorle e limone
↠ Ottimo su piatti aromatici e agrumati di media intensità.