

Italian Market Only

Monte Antico Toscana IGT

Erano i primi anni '70 quando Neil Empson, padre di questo vino, era seduto a tavola con altri produttori toscani e gli venne l'idea di coniare il termine "supertuscan". Oggi con questa parola, identifichiamo i vini rossi prodotti in Toscana che non rispettano apposta le tradizionali regole di preparazione della regione, ma utilizzano altri tipi di uva, in particolare il cabernet sauvignon, in aggiunta, o al posto del tradizionale Sangiovese e quindi non possono essere classificati come prodotti DOCG. Con l'aiuto del'amico ed enologo di grande fama, Franco Bernabei, hanno creato un vino usando Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve utilizzate per il Monte Anitco provengono da circa 200 ettari sotto vite in Maremma, Colline Pisane e Colli Fiorentini, nonché alcune zone del Chianti.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100

WINE SPECTATOR: 88/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Durata della fermentazione alcolica:	15-20 giorni
Tipo di lievito:	Selezionato
Temperatura di fermentazione:	25 °C
Fermentazione malolattica:	Si
Contenitori per l'invecchiamento:	Rovere
Dimensioni del contenitore:	Botti, barrique
Età del contenitore:	Almeno il 10-20% dei barrique francesi sono nuovi. Le botti di Slavonia hanno 5-6 anni.
Invecchiamento in bottiglia:	1 anno
Tappo:	Sughero o Tappo a Vite

Vigna

Location della vigna:	Maremma, Colline Pisane, Colli Fiorentini, Chianti
Composizione del suolo:	Argilla calcarea, galestro
Allevamento della vite:	Guyot
Altitudine:	820-1,500 metri sul livello del mare
Resa:	60hL per ettaro
Produzione totale annua (in bottiglie):	1,200,000

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Un classico toscano! Rosso rubino intenso con riflessi granato, vanta eleganti aromi di cuoio, amarena, liquirizia e prugna. Al palato è medio-corposo con sentori di frutta rossa matura e sottili note di vaniglia e violetta. Tannini morbidi, è la perfetta integrazione tra acidità e frutta con un finale piacevole.
Temperatura di servizio:	16-18 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo con pasta, risotti, piatti strutturati, carne e formaggio; estremamente versatile e adatto al cibo.
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.