



TOSCANA

WINE BOX

Signorvino

Benvenuto nella tua Wine Box Toscana, una selezione esclusiva pensata per offrirti un autentico viaggio sensoriale nel cuore di una delle regioni vinicole più celebri d'Italia. All'interno di questa box troverai tre vini toscani che rappresentano l'identità, la storia e il carattere del territorio. Ogni bottiglia racconta un pezzo della Toscana, dai colli soleggiati del Chianti alle zone più vocate della Maremma e del Senese.

Chianti Classico “Velaia”

Grignano – Toscana

Grignano sorge nel cuore del Chianti Rufina che costituisce uno storico territorio di produzione vitivinicola. Chianti Classico Velaia proviene da uve di Sangiovese e Canaiolo coltivate sulle colline della zona nord del Chianti Classico, la zona di Greve in Chianti con esposizione prevalentemente a sud est. I terreni argillosi e l'esposizione ad est favoriscono una naturale freschezza del vino anche nelle annate più calde.



VITIGNI:

Sangiovese, Canaiolo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Affinamento di 12 mesi in botte grande dona nel finale note tostate.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso rubino, Chianti Classico Velaia si rivela al naso con note di frutti rossi e cuoio, tabacco e spezie. Secco e di medio corpo al gusto, buona freschezza e trama tannica importante.



ABBINAMENTI:

Una bottiglia da porre al centro tavola e gustare con calma durante un pranzo domenicale, abbinandola a pietanze di carni bianche e verdure, di struttura importante.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 16/18°C.

Bolgheri Rosso

Bell'Aja – Toscana

Il Bolgheri Rosso Bell'Aja 2023 è un vino che incarna l'eleganza e la potenza della costa toscana, con un tocco di modernità e raffinatezza.



VITIGNI:

Cabernet Sauvignon.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione e la macerazione della durata di 18 giorni, il vino viene affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese. Si svolge, infine, un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia. Ogni varietà viene vinificata separatamente in vasche d'acciaio, dove si svolge la fermentazione alcolica seguita da una macerazione sulle bucce che dura circa 28 giorni. Prima dell'assemblaggio finale, i diversi vini vengono affinati per 12 mesi in barrique di rovere francese.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Questo Bolgheri Rosso si distingue per il suo colore rosso intenso e brillante, con riflessi violacei. Al naso, il bouquet aromatico è ricco e complesso, con sentori di frutti di bosco, marmellata, prugna e viola che si intrecciano con note di caffè tostato, tabacco e cuoio. Il finale è morbido, con delicati toni di vaniglia. Al palato, si percepisce un perfetto equilibrio tra la struttura potente e la finezza del sorso, arricchito da tannini ben presenti e un retrogusto lievemente balsamico.



ABBINAMENTI:

Un vino versatile, capace di accompagnare piatti raffinati a base di carni rosse e selvaggina.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 18/20°C.

Brunello di Montalcino

Poggio al Ginepro – Toscana

Il **Brunello di Montalcino** è un vino che rappresenta l'ecceellenza e la tradizione della Toscana, con un tocco di prestigio.



VITIGNI:

Sangiovese.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Matura in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri per 24 mesi e 12 mesi in vasca di cemento.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Si presenta al calice di colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Si apre subito al naso ricco e complesso: con note di ciliegia scura, chinotto e violetta. In bocca è fresco, setoso ed elegante, con una precisa struttura tannica. Il finale è molto persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia e cioccolato.



ABBINAMENTI:

Abbinamenti perfetti con il Brunello Poggio al Ginepro possono essere piatti a base di selvaggina come stracotti, brasati, a base di cinghiale, faraona o anatra ma anche arrostiti di vitello e suino.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 14/16°C.