



Tempo Riserva Morellino di Scansano

Włochy, Maremma

Region Maremma zyskał sławę w roku 1960, kiedy to Sassicaia wspomniał o potencjale tego obszaru na rynku światowym. Terre di Talamo położone jest w południowej części nadmorskiego regionu Maremma, w samym sercu Morellino DOCG. Chłodniejsze noce i cieplejsze dni w porównaniu z regionami parcelami Chianti czy Brunello sprawiają, że Sangiovese dojrzewa tu nieco szybciej. Produkuje się tu też wina z gron Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Alicante, Vermentino i Viognier. Wytwarzane tu trunki są miękkie, o łagodnych garbnikach, odzwierciedlające terroir regionu, z którego pochodzą.

Opis wina: Tempo Riserva Morellino di Scansano to piękny, rubinowo-fioletowy kupaż ręcznie zbieranych gron: 85% Morellino (lokalna odmiana Sangiovese), 10% Alicante i 5% Cabernet Sauvignon. Winogrona do tej Risery pochodzą z najlepszych parceli winnicy i już na etapie przygotowań ogranicza się możliwości każdej winorośli maksymalnie do 1 kg, by uzyskać możliwie jak najwyższą jakość i skoncentrowane aromaty. Po procesie winifikacji wino spędza 2 lata w dębowych beczkach. Nos oferuje nuty korzenne i ziołowe, z przewagą tymianku i jałowca, by po chwili przejść w aromat fiołków splecionych z dymem i rozpaloną na słońcu ziemią. Dzieło dopełniają akcenty dojrzałych i soczystych borówek i wiśni. W ustach potężna dawka owoców i jedwabistych tanin, tak pięknie zrównoważona, że żadne z nich nie wysuwa się na pierwszy plan. Całość kończy się doskonale intensywnym posmakiem. Idealne do czerwonych mięs, serów i pikantnych potraw. Dobre już teraz, ale również za kilka lat. Wino o dużym potencjale starzenia.

Typ: czerwone, wytrawne

