

PEGASO NEWS



Il nuovo
concetto
di attualità

HOME CHI SIAMO NEWS ARCHIVIO PER ANNO CERCA IN VIAGGIO SOSTE GOLOSE VIDEO GALLERY FASHION

LOGIN QUO VADIS ?

NEWS

- » Agenda & Attualità
- » Casa & Design
- » Cultura Spettacoli & Locali
- » **Enogastronomia & Ricette**
- » Appuntamenti col Teatro
- » FOCUS
- » Moda, Tendenze & Sfilate
- » Salute, Bellezza & Wellness
- » Shopping
- » Solidarieta'
- » Sport, barche & motori
- » Turismo
- » In Viaggio
- » Milano

PER FATTORIA MANTELLASSI DUE "PEZZI" DA NOVANTA...E PIU'

SCRITTO DA GLORIA GIOVANETTI Categoria:

Enogastronomia

Publicato 19 Ottobre 2018

0
Like
Share

Tweet

G+

Share



PegasoNews

Due rossi favolosi dell'Azienda di Magliano conquistano un punteggio straordinario per i Super Tuscan 2015 e 2016. A siglarne l'alta qualità la prestigiosa degustazione curata da James Suckling

Non poteva andare meglio di così e, questa volta, alla Fattoria Mantellassi si è giustamente brindato rigorosamente "in rosso"!

Durante l'annuale degustazione di settembre firmata l'autorevole James Suckling, uno dei critici enologici più famosi nel panorama mondiale dell'enogastronomia, tra le eccellenze toscane dell'ultima edizione ha assegnato 93 punti a Punton del Sorbo 2015 Doc Maremma Toscana e 90 punti a San Giuseppe 2016 Docg Morellino di Scansano, due fantastici rossi di Fattoria Mantellassi. Un riconoscimento che merita sicuramente più di un brindisi perché raggiungere un punteggio così alto da parte di Suckling significa essere iscritti tra i migliori produttori di vino di tutto il mondo.

Seguici Su ...



Il più volte premiato **San Giuseppe** ha attirato l'attenzione di esperti e appassionati non solo in Italia ma anche oltre confine. A dare il nome a questa etichetta il Podere San Giuseppe, un vecchio casale in pietra che si trova nella Fattoria Mantellassi a Magliano in Toscana. Nel gennaio successivo alla vendemmia vengono selezionate le partite migliori del Morellino dell'annata e passate in piccole botti di rovere francese per circa sei mesi. Dopo un affinamento di alcuni mesi in bottiglia, il vino è pronto. Vinoso, fine ed eccellente, morbido ed equilibrato, dal gusto fresco e gradevolissimo.

La seconda etichetta che si è addirittura aggiudicato ben 93 punti è **Punton del Sorbo**, un Sauvignon IGT vinificato in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinato per quattro mesi in vasca inox, 12 mesi in barrique di rovere francese e sei mesi in bottiglia. Il risultato è un vino dal bouquet fruttato, fine ed elegante, rotondo ed equilibrato al palato.

Con Fattoria Mantellassi il Made in Italy ha, ancora una volta, portato il meglio del "buon bere" in tutto il mondo!

www.fattoriamentellassi.it

Tags: PER FATTORIA MANTELLASSI DUE "PEZZI" DA NOVANTA...E PIU'