

MATTO DELLE GIUNCAIE: UN VINO DA PERDERE LA TESTA



A Vinci, in provincia di Firenze si produce il Matto delle Giuncae, un sangiovese di ottima qualità che nasce tra i vigneti della Fattoria Villa Dianella.

Matto delle Giuncae: un vino da perdere la testa

Se cercate un luogo dove organizzare un indimenticabile ricevimento, in una villa da sogno, immersa nei vigneti della campagna Toscana la Fattoria Villa Dianella è ciò che fa per voi. E se inoltre siete amanti del sangiovese, vitigno toscano per eccellenza, e desiderate un vino rotondo, dal retrogusto di vaniglia il “Matto delle Giuncae” è un vino che vi farà impazzire.



La Fattoria Villa Dainella, il luogo natale del Matto delle Giuncaie

La tenuta si estende su 90 ettari di terreno, di cui 25 composti da rigogliosi vigneti. I Conti Passerin d'Entrèves si prendono cura del loro vino come fosse un figlio, seguendone passo passo la lavorazione degli esperti che se ne prendono cura dei vigneti fino alle bottiglie.

Le cantine della antica Fattoria Dainella sono diventate oramai rinomatissime e vengono organizzate visite guidate per sommelier e amanti del vino. Il tour inizia nella zona della lavorazione per poi procedere in quella dell'imbottigliamento e della conservazione, passando tra file ordinate di brillanti botti di rovere che fanno bella mostra durante il passaggio.

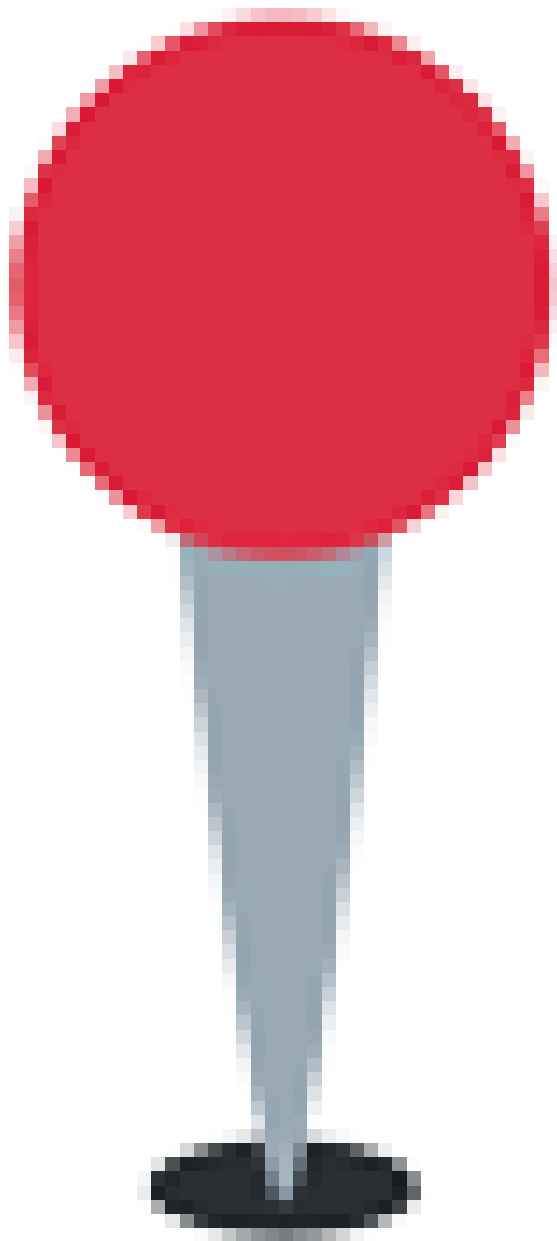
Alla fine del percorso un sommelier esperto insegna come degustare correttamente i vini prodotti al fine di carpire il sapore e l'aroma di ognuno di essi. Il *Matto delle Giuncaie* ha un colore rosso porpora molto intenso e, come viene spiegato dagli stessi Conti Francesco e Veronica, è realizzato al 100% con uve san-giovese raccolte rigorosamente a mano.



Il sapore del *Matto delle Giuncaie* è intenso e non si riesce a capire se è l'aroma di liquirizia o quello di tabacco a rapire il palato per primo; al gusto è leggermente fruttato e non si può fare a meno di notare un retrogusto di vaniglia molto accattivante.

L'uva sangiovese con cui si produce quest'ottimo vino viene vinificato in recipienti di acciaio, dove gli acini vengono fatti macerare per venti giorni. La maturazione invece avviene in barriques di rovere da 225 litri. Infine il vino viene imbottigliato e fatto riposare 3 mesi prima della commercializzazione.

Il *Matto delle Giuncaie* regala sensazioni molto piacevoli al palato e lascia un ricordo indelebile nella mente di chi lo assaggia.



PER APPROFONDIRE:





BIWA 2017: and the winner is...Oreno 2015 Tenuta Sette Ponti



Vini toscani famosi nel mondo: impressionante varietà d'eccellenza





5 vini rossi toscani per 5 piatti della tradizione

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



