



12 vini rossi da stappare in occasione delle fest...

19
DIC
2023

12 vini rossi da stappare in occasione delle festività natalizie

Articolo di: [Fabiano Guatteri](#)

Anche quest'anno proponiamo una selezione di vini rossi da stappare a Natale; rossi perché durante le festività sono ricorrenti gli arrosti, i bolliti, piatti di carne come il cappone o il tacchino ripieno e i ravioli anch'essi di carne. Si tratta di vini rossi importanti strutturati e caldi adatti ad accompagnare cibi saporiti oltre a essere particolarmente apprezzati nei mesi più freddi dell'anno per il calore che comunicano. La selezione è unicamente di vini italiani di diverse regioni. Li presentiamo, come sempre, in ordine alfabetico.

Lupicaia Rosso Toscano IGT **Castello del Terriccio**

(foto 8)

Nasce da uve cabernet sauvignon completate da una quota di petit verdot vinificate separatamente. Dopo la raccolta e la selezione, sono diraspate e pressate, quindi ha luogo la fermentazione-macerazione in vasche di acciaio per una durata di circa 20 giorni con **dèlestage** giornalieri. Il vino ottenuto è elevato in tonneau di rovere francese di primo e di secondo passaggio per circa 22 mesi; i vini sono assemblati, quindi affinati in bottiglia.

Note gustative

Colore rosso rubino intenso tendente al cupo.

Profumi di frutta rossa estiva, di amarena, di confettura di frutti di bosco con sentori di tabacco e un lieve sentore speziato che si evidenzia con il trascorrere degli anni.

È un vino intenso, complesso, con freschezza e salinità che comunicano tensione al sorso con tannini ben integrati. Finale segnatamente lungo.

