



I 5 migliori vini rossi da regalare



[Home](#) [In-Rilievo](#)
27 Novembre 2020

xtraWine vi propone i 5 migliori vini rossi da regalare: non aspettate le feste per condividere un momento di gioia con chi maggiormente amate.

L'Italia non è famosa per il prosecco o gli spumanti in generale, ma è conosciuta e apprezzata nel mondo per i suoi vini rossi, che fanno concorrenza ai vini francesi più prestigiosi e famosi.



Siete alla ricerca di un vino da regalare per condividere un momento di gioia? Volete fare un regalo ad un appassionato di vino? Volete regalarvi un buon vino rosso, o un vino pregiato? Non sapete quale scegliere? Allora lasciatevi guidare da xtraWine.

Ceci Otello Nero di Lambrusco

Ceci Otello Nero di Lambrusco proviene dalle **Cantine Ceci**, le quali hanno alle spalle una incredibile e romantica storia. Sono state fondate da un oste nella bassa terra di Parma. Otello, questo il suo nome, ha saputo coniugare la tradizione con la **storia del vino** arrivato fino a noi oggi.



Prodotto lavorando le **uve dei vitigni** in provincia di Parma, nel **Ceci Otello Nero di Lambrusco** si può avvertire il sapore di tutta la tradizione che si evolve attraverso l'amore per il **vino**, per l'**uva** e per quei romantici e poetici tini, che hanno ispirato la tradizione, tramandata poi dai nipoti di Otello, che hanno costruito le basi rendendo la realtà ancora più solida.

Vinificazione in rosso
con macerazione del mosto sulla vinaccia fino a sette giorni, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente. Al **naso** è **intenso, appagante, sinuoso**. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale. **Sorprende e appagante al palato**. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda. Una promessa mantenuta.

Il Poggione Brunello di Montalcino 2015

Il **Poggione Brunello di Montalcino** è un **vino** che vanta una tradizione che ha origine con la famiglia Franceschi, quando mise in piedi l'attività di

viticoltura delle proprie terre, puntando sui **vitigni sangiovesi** alla fine dell'800. La tenuta è situata in una **cantina toscana** antica, nelle meravigliose terre di **Montalcino**. La storia narra che la famiglia Franceschi sia diventata già dai primi inizi del 900 la maggiore produttrice di



L'intero processo produttivo avviene in maniera tradizionale. Il Poggione Brunello di Montalcino è prodotto con il Sangiovese dei vigneti aziendali più vecchi (almeno 20 anni). La

fermentazione avviene a **cappello sommerso** (15-20 giorni) in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a **temperatura controllata** 25-28 °C. La **fermentazione malolattica** è svolta **in acciaio**.

Il Brunello invecchia **esclusivamente in grandi botti di rovere francese** da 33 e 52 ettolitri per circa **36 mesi**, per poi **proseguire con un lungo affinamento in bottiglia**.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino**, al naso è molto **intenso, persistente**, con **spiccate note di frutti a bacca rossa**. In bocca è **caldo, bilanciato** e presenta tannini vellutati. **Lunga persistenza aromatica**.

Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto 2018



Il **Montepulciano d'Abruzzo** viene coltivato praticamente in tutta la **regione abruzzese**. Si ricava dall'uva di Montepulciano, vitigno tipico del Senese importato poi in Abruzzo tra la fine del XVIII e gli inizi del XI secolo.

La **Cantina Zaccagnini**, tenuta vinicola della provincia pescarese, propone il suo **Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto** come uno dei migliori esempi per questo vino rosso DOC della regione Abruzzo. L'uvaggio è al **100% Montepulciano d'Abruzzo**. Dopo la fermentazione in acciaio con verifica continua della temperatura, passa 4 mesi in botti di legno e conclude la fase di preparazione con l'affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino intenso con riflessi violacei**. Al naso

profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno . Al **palato** si avverte una componente fruttata, vino dal **corpo pieno e robusto, ben equilibrato alle doti tanniche**.

Montalbera Barbera d'Asti Nuda 2016



Montalbera Barbera d'Asti Nuda (apre in una nuova scheda)"
[href="https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-barbera-d-asti-nuda-2016/p21077" target="_blank">](https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-barbera-d-asti-nuda-2016/p21077)

Montalbera Barbera d'Asti Nuda viene prodotto in Piemonte e più precisamente a **Castagnole Monferrato, Montemagno**. Il sistema di allevamento dei vigneti è **Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto**, con diradamento nei primi mesi estivi.

La **vinificazione** scelta è quella **tradizionale in rosso**. Il vino

affina per un **minimo di 10 – 15 mesi in barriques di rovere francese**.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino intenso tendente al granato**. Profumo **intenso, potente e caratteristico**, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e goudron. Al palato **risulta impenetrabile al primo impatto**, si snoda poi in bocca **esaltando con la sua alcolicità un calore intenso**, un tannino persistente ed una acidità vibrante.

Masi Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2015



Il **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG** è un **vino rosso** che nasce sulle sponde del **lago di Garda**, in quella zona del Veneto, la Valpolicella, vocata alla migliore tradizione vitivinicola italiana.

È un vino dotato di grande personalità la cui storia è legata alla sapiente expertise della cantina Masi in materia di

Appassimento, una tecnica che ha regalato un prodotto pregiato ma assolutamente moderno. Nato da una botte di **Recioto** dimenticata in cantina, è denominato Costasera in virtù di una piccola curiosità: i vigneti sono coltivati sulle coste del lago rivolte al tramonto. Il gioco di luci tenui e clima temperato permettono la perfetta maturazione dei grappoli.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino molto intenso**. Al naso si avvertono **aromi di frutta cotta, prugna e ciliegia**. **Sentori fruttati al palato**, con note di caffè e cacao. **Vino estremamente equilibrato**.

Cercate degli altri vini? Che aspettate? Visitate la nostra pagina **PROMO** per non perdere neanche un affare!