ACQUISTATO IL .....

"Manapetra" Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019



La Vigna

Terreno	medio impasto con sabbia e depositi argillosi
Esposizione Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500-5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata manualmente tra fine settembre e i primi di ottobre. La vinificazione avviene in tini di acciaioa temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. La maturazione e l'affinamento del vino si svolgono per un minimo di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e barriques.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il bouquet è caratteristico e intenso ricco di frutti di bosco maturi, vaniglia e note speziate. Il sapore è ampio,asciutto, leggermente tannico, robusto ed armonico.

Complessità aromatica e struttura

Tradizione ed eleganza. Tutto questo si ritrova fin dal primo sorso di questo interessante Brunello di Montalcino DOCG Manapetra, punta di diamante della Fattoria La Lecciaia. Il territorio di Montalcino, situato nel cuore della Toscana, è caratterizzato da un microclima unico e da terreni ricchi di storia geologica. I vigneti destinati alla produzione del Brunello Manapetra, in particolare, si trovano a un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. Qui le viti godono di un'ottima esposizione e beneficiano di un'escursione termica ideale per lo sviluppo degli aromi nelle uve. Il suolo, di medio impasto, è costituito da sabbia e depositi argillosi. Un mix che conferisce struttura e complessità al vino. Sangiovese in purezza, ça va sans dire, in questo caso è allevato con il sistema del cordone speronato, con una densità di impianto che varia tra le 4.500 e le 5.000 piante per ettaro. Questa scelta agronomica consente di ottenere basse rese per pianta, favorendo una maggiore concentrazione di aromi e polifenoli nelle uve. Vendemmia rigorosamente manuale, tra la fine di settembre e i primi di ottobre, solo i grappoli migliori, al giusto grado di maturazione, giungono in cantina. La vinificazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata per un periodo che varia dai 15 ai 20 giorni, durante i quali si effettuano frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dei tannini. Il vino matura poi per almeno 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e in barrique, dove sviluppa la sua complessità aromatica e struttura. Nel bicchiere, questo Brunello di Montalcino Manapetra si presenta di un colore rosso rubino intenso, con affascinanti riflessi granati. Al naso, il bouquet è caratteristico e intenso, con note di frutti di bosco maturi, vaniglia e spezie che si intrecciano armoniosamente. In bocca risulta ampio e asciutto, con una struttura robusta, leggermente tannica ma perfettamente bilanciata. Il finale è lungo e persistente, e lascia in bocca un ricordo piacevolmente armonico e complesso. Manapetra è il compagno ideale per piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo con un brasato di manzo, un filetto di cervo o un buon pecorino toscano ben stagionato.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti

non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821