



ACQUISTATO IL

"Silineo" Nobile di Montepulciano DOCG 2021

2021

Nobile e (Prugnolo) gentile



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese, mammolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il vino è prodotto al 90% con uve Sangiovese e al 10% con uve Mammolo. Il vino matura in botti di rovere per 12 mesi e per un ulteriore periodo in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino affina in bottiglia per 6 mesi.

Sensazioni Di colore rubino intenso. Al naso si apre con un bouquet nero ed intenso, con sentori di amarena, arricchiti da delicati profumi di viola mammola e piacevoli sfumature di vaniglia. Al palato risulta piacevolmente pieno, con un corpo equilibrato e una leggera componente tannica.

I vigneti di Fattoria del Cerro circondano il borgo di Acquaviva, a 250-400 metri sul livello del mare, fra la Valdichiana e la Val d'Orcia. La collina, un tempo punteggiata di querce "cerro", offre oggi un mosaico di esposizioni che permettono di vendemmiare "parcel?by?parcel" a metà settembre. Un vecchio detto locale ricorda "i sassi che nutrono", perché le pietre calde di giorno rilasciano freschezza di notte, favorendo tannini fini e profumi nitidi. Il Vino Nobile di Montepulciano è stato tra i primi a ottenere la DOCG nel 1980. Il disciplinare impone almeno il 70% di Sangiovese, qui chiamato Prugnolo Gentile, e un affinamento minimo di due anni, di cui 12 mesi in legno. Silineo rispetta e supera questi requisiti con 18 mesi in rovere prima dell'imbottigliamento. Nello specifico Silineo nasce quasi esclusivamente da Prugnolo Gentile selezionato a mano. In cantina si parte con una fermentazione in vasche d'acciaio, con rimontaggi giornalieri e délestage per estrarre colore e struttura. Dopo la svinatura, il vino matura in botti e tonneaux di rovere, per poi completare il suo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Colore rubino vivo di buona concentrazione, al naso dominano ciliegia nera, amarena e viola mammola, con tocchi di vaniglia e spezie dolci. Il sorso è pieno ed equilibrato, con un tannino evidente ma levigato, freschezza viva e finale lungo con accenni di liquirizia e cacao. Grazie all'acidità naturale del Prugnolo Gentile e all'affinamento in rovere, Silineo può evolvere serenamente anche per 8-10 anni, acquisendo note di tabacco, cuoio e sottobosco senza perdere slancio. Abbinamento ideale con pici al ragù di Chianina, arrosti di carni rosse, bistecca alla fiorentina o cinghiale in umido. Ottimo anche con pecorino di Pienza di media stagionatura.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000 ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal un management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano 100% con uve Mammolo. Il vino matura in botti di rovere per 12 mesi e DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Sawa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana Unipolsai. Questo legame ha portato un impulso notevole in termini di innovazione e investimenti senza snaturare l'anima agricola e territoriale delle tenute. Una curiosità: nel cuore della Fattoria del Cerro si trova un'antica chiusina etrusca, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

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