ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2020 2020



Eleganza, struttura e longevità

Situata a Castelnuovo dell'Abate, la tenuta La?Poderina vanta 38?ettari di vigna esposti a sud?est. Qui il Sangiovese grosso matura ottimamente grazie a brezze costanti e forti escursioni termiche. Il monte Amiata, a sud, fa da scudo naturale contro nubifragi e grandine, mentre i suoli di galestro, alberese e argilla regalano alle uve mineralità e finezza. L'altitudine varia dai 120 ai 450?metri, garantendo la presenza di microclimi molto diversi nel giro di pochi chilometri. Per questo ogni parcella di Montalcino ha personalità propria. Il "Brunello", nome storico del clone locale di Sangiovese grosso, è allevato a cordone speronato con rese ben inferiori alle 80?q/ha del disciplinare, per concentrare profumi e struttura. Vendemmia manuale a fine settembre, la fermentazione avviene in acciaio con rimontaggi e délestage. Segue una macerazione post?fermentativa e, dopo la svinatura, il vino matura a lungo in legno: quattro mesi con bâtonnage settimanale, quindi altri venti mesi di affinamento "statico". Segue un lungo riposo in bottiglia, per un potenziale di evoluzione stimato in circa 15?anni. Colore rosso granato luminoso, al naso richiama visciola e prugna sotto spirito, con cenni di vaniglia, tabacco dolce e un delicato balsamico. In bocca è pieno, tannino fitto ma già integrato, con una chiusura sapida e persistente che lascia ricordi di liquirizia e erbe aromatiche.

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 DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - 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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il vino è realizzato con uve Sangiovese in purezza, raccolte e selezionate a mano. Il 60% del prodotto, ottenuto dalla macerazione, evolve in botti grandi di rovere di Slavonia, mentre il restante 40% viene lasciato elevare in barrique per i primi 12 mesi. Dopo l'assemblaggio, seguono altri 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, e, dopo un breve passaggio in acciaio, affina per diciotto mesi in bottiglia.
Sensazioni	Di colore rosso rubino carico, con riflessi granata. Al naso risulta molto intenso ed elegante, con note di amarena che si fondono perfettamente ad un profumo di frutti di bosco e ad un sentore dolce di vaniglia. Il sapore è deciso, piuttosto tannico in gioventù per poi ammorbidirsi ed equilibrarsi perfettamente con il passare dei mesi.

© 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