



ACQUISTATO IL .....

Brunello Montalcino DOCG 2020

2020



Svinando

Un grande classico contemporaneo, che celebra la purezza del Sangiovese e la visione di una

cantina che ha fatto della sobrietà un'arte

Il Brunello di Montalcino firmato Le Ragnaie è una dichiarazione d'intenti: rispetto assoluto per la terra, per il tempo e per l'identità del Sangiovese. Nasce da vigneti coltivati in altitudine, tra i più alti di Montalcino, dove l'aria fresca e la luce intensa modellano vini di rara finezza e profondità. È un Brunello che riflette perfettamente lo stile Le Ragnaie: elegante, sincero, capace di far parlare il terroir più che la mano del produttore. Dietro ogni bottiglia c'è una storia di ricerca, di rispetto e di ascolto della natura. Un vino che incarna il lato più essenziale e nobile di Montalcino.

Fondata nei primi anni 2000 da Riccardo Campinoti, Le Ragnaie è una delle realtà più autentiche e riconosciute del panorama di Montalcino. Il nome deriva dal podere storico situato nella parte più alta del territorio, a oltre 600 metri di altitudine, dove il Sangiovese respira aria fresca e si esprime con eleganza e tensione. Da qui nasce una filosofia chiara: lavorare in armonia con la natura, senza forzature. Le vigne sono coltivate in biologico certificato, con rese basse e interventi minimi in cantina. Le Ragnaie non insegue mode né punteggi: racconta semplicemente il volto più puro e verticale di Montalcino. Un progetto che unisce tradizione e visione contemporanea, dove il tempo, più che una variabile, è un alleato silenzioso.

## La Vigna

### Terreno

terreni con pietra arenaria, calcare, argille e ghiaia

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

### Tipologia

Vino rosso fermo

### Provenienza

Toscana

### Uve

sangiovese 100%

### Gradazione

13.5% vol

### Temp. Servizio

18 gradi

### Quando Berlo

entro 10-15 anni

### Abbinamento

Menù di carne

### Vinificazione

Selezione dei migliori grappoli di sangiovese, selezionati e raccolti nei vigneti di proprietà condotti in regime biologico. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di cemento, rimontaggi manuali. Affinamento 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia

### Sensazioni

Rosso granato lucente nel calice, regala al naso un profilo olfattivo articolato e in continua evoluzione. Le note iniziali di marasca sotto spirto e confettura di mirtillo aprono la strada ai profumi di tabacco, cacao e legni orientali. Il tutto è incorniciato in un raffinato sfondo di humus, grafite, mentuccia ed erbe officinali. In bocca l'avvolgenza alcolica contribuisce al sostanziale raggiungimento dell'equilibrio, grazie alla capacità di domare l'importante freschezza e il tannino ancora scalpitante. Il risultato è un assaggio lungo e dinamico.

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