



ACQUISTATO IL

Brunello Montalcino DOCG 2020

2020

Un grande classico contemporaneo, che celebra la purezza del Sangiovese e la visione di una cantina che ha fatto della sobrietà un'arte



Svinando

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.

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.

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