



ACQUISTATO IL .....

"Ugolforte" Brunello di Montalcino DOCG 2020

2020

## Biologico di grande stoffa e struttura



### La Vigna

**Terreno** Il terreno è povero e roccioso, composto prevalentemente da argilla e tufo, miste ad arenarie e galestro

**Esposizione** Sud-Est

**Allevamento** Cordone Speronato

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 00%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** oltre 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Prodotto grazie alle migliori uve provenienti dai vigneti di Castelnuovo dell'Abate, il Brunello di Montalcino di San Giorgio è vino rosso la cui fermentazione avviene in grandi vasche di acciaio, con un contatto particolarmente prolungato tra le bucce ed il mosto. La successiva maturazione avviene in barrique di primo e di secondo passaggio per dodici mesi seguiti da altri due anni in grandi botti di rovere di Slavonia. Quello che ne deriva è un vino di grande stoffa, tanto avvolgente quanto reattivo. Un Brunello da Manuale. Il nome, Ugolforte, deriva da un famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese.

**Sensazioni** Rosso rubino scuro con leggeri riflessi granato, al naso esprime tutta la tipicità dei migliori Brunello grazie a sentori particolarmente ampi, che richiamano prima la frutta in confettura, ciliegia e prugna, e subito dopo la menta, il tabacco

dolce, il cacao. In bocca è armonico, disteso, avvolgente, dimostra tutta la sua stoffa grazie ad un equilibrio impeccabile ed un'eleganza rara. Chiude con un richiamo vagamente speziato, per un finale di grande persistenza.

Nel XII secolo, un brigante di nome Ugolforte guidò la rivolta del popolo di Montalcino contro i senesi. Oggi quel carattere fiero e indomito rivive in un calice che non accetta compromessi, simbolo di una terra che sa essere dura e generosa allo stesso tempo. Ma procediamo con ordine. Siamo a Castelnuovo dell'Abate, nella zona sud-orientale di Montalcino. Qui i vigneti di Tenuta San Giorgio godono di un microclima unico, con il Monte Amiata che protegge le viti dalle perturbazioni più intense, mentre le brezze marine risalgono dalla costa, garantendo una ventilazione costante. Il suolo è ricco di scheletro e galestro, una combinazione che costringe le radici del Sangiovese a scendere in profondità per trovare nutrimento. Questa fatica della pianta si traduce nel bicchiere in una mineralità e una struttura che sono il marchio di fabbrica dei vini prodotti in questo versante. Tenuta San Giorgio interpreta la tradizione del Brunello in chiave biologica. Il Sangiovese, ovviamente in purezza, trova a Castelnuovo dell'Abate una maturazione fenolica perfetta che a sua volta garantisce un vino che non è mai solo potenza ma che gioca molto sulla finezza e sulla capacità di evolvere nel tempo. L'affinamento di questo rosso è un vero esercizio di pazienza. Il vino, infatti, riposa inizialmente per dodici mesi in barrique di primo e secondo passaggio, dove acquisisce note dolci e speziate. Successivamente, trascorre altri due anni in grandi botti di rovere di Slavonia. Questo doppio passaggio serve a domare la forza del Sangiovese, rendendolo più vellutato senza mai coprire il frutto. Colore rosso rubino scuro e profondo, con lievi riflessi granato che ne anticipano la maturità, al naso è un'esplosione di profumi tipici, che partono dalla confettura di ciliegia e prugna, per poi aprirsi verso sentori più freschi di menta. Con un po' di ossigenazione, inoltre, emergono il tabacco dolce e il cacao amaro. In bocca l'ingresso è avvolgente e armonico. Il sorso è disteso e dimostra una stoffa incredibile, sostenuta da un equilibrio che lascia a bocca aperta. Il finale è lunghissimo e richiama le spezie nobili. Questo Brunello ha un potenziale d'invecchiamento notevole, che può superare tranquillamente i 15 o 20 anni se conservato correttamente. La sua struttura acida e la qualità dei tannini gli permettono di migliorare stagione dopo stagione, affinando la complessità aromatica. A tavola, quando lo stapperemo, dovremo accostarlo a piatti intensi, come un brasato al Brunello o del pecorino di Pienza stagionato.

Nel cuore di uno dei territori più iconici del vino mondiale, dove il Sangiovese trova la sua massima espressione, sorge Tenuta San Giorgio. Siamo a Castelnuovo dell'Abate, nel versante sud-est del comune di Montalcino. Qui i vigneti si arrampicano sulle ripide colline a circa 400 metri di altitudine, affacciandosi su una terrazza naturale sulla Val d'Orcia e guardando dritti verso le vette del Monte Amiata. Fondata nel 1982, la Tenuta ha vissuto una svolta fondamentale nel 2016, quando è entrata a far parte del gruppo ColleMassari di Claudio Tipa. Questa acquisizione non è stata solo un passaggio di proprietà, ma l'incontro tra una realtà storica e una filosofia produttiva che mette al centro l'eleganza e la sostenibilità. Oggi Tenuta San Giorgio è una cantina che ha scelto la strada della certificazione biologica (ottenuta ufficialmente nel 2019), mossa dalla convinzione che un grande Brunello non possa prescindere dalla

salute della terra che lo genera. Ciò che rende speciali i vini della Tenuta è la straordinaria varietà dei suoi terreni. Dei 142 ettari totali della proprietà, solo 28 sono dedicati alla vigna, mentre tutto il resto è bosco e oliveto: un polmone di biodiversità che protegge i filari e regola il microclima. In cantina, la parola d'ordine è evitare le forzature moderne per tornare alla tradizione più pura. Per questo le fermentazioni avvengono lentamente in vasche di cemento e l'affinamento prosegue per anni in botti grandi di rovere di Slavonia. Un approccio che richiede pazienza ma che permette al legno di accompagnare il vino senza mai sovrastarlo, preservando il profumo di marasca, tabacco e spezie tipico del Sangiovese.