



ACQUISTATO IL .....

Montecucco Rosso DOC Riserva 2022

2022



Svinando

## Biologico e strutturato

La "Maremma che non ti aspetti". Se, pensando alla Maremma, pensate solo a spiagge e pianure assolate, assaggiando questo Montecucco Riserva di ColleMassari sarete costretti a cambiare idea in un attimo. Siamo a Cinigiano, nel cuore di una terra incastonata tra le pendici del Monte Amiata e il Mar Tirreno. Qui la natura comanda ancora e il Castello di ColleMassari ne è il custode silenzioso dal XIV secolo. Le vigne godono di una ventilazione costante che scende dalla montagna, mantenendo i grappoli sani e concentrati. Il terreno è un mosaico di arenarie e argille, con un'esposizione solare che permette una maturazione lenta e profonda delle uve. Qui l'agricoltura biologica non è una scelta di marketing ma una necessità per rispettare un ecosistema così equilibrato e prezioso. La denominazione Montecucco DOC gode di una personalità unica, proprio grazie alla vicinanza del monte Amiata. E per essere una Riserva, questo vino ha affrontato un percorso di crescita più lungo della media, acquisendo quella complessità e quella struttura che solo il tempo sanno regalare a chi sa aspettare con pazienza. Il blend di base è un omaggio alla tradizione, con un pizzico di modernità. Il Sangiovese regala la spina dorsale e l'acidità, presente per l'80%. Il Cilieggiolo aggiunge un tocco di frutta polposa e rotondità, mentre il Cabernet Sauvignon, in una piccola quota del 10%, serve a dare colore e una trama tannica ancora più avvolgente. Un gioco di incastri perfetto, dove ogni varietà fa la sua parte per creare un insieme armonico. La vinificazione avviene tra vasche d'acciaio e piccoli tinelli di legno, lasciando che siano i lieviti indigeni a guidare le fermentazioni spontanee. Il contatto tra mosto e bucce è prolungato, fino a 3-4 settimane. Successivamente, il vino affina in legno per almeno 18 mesi, seguiti da un ulteriore riposo in bottiglia. Nel calice, l'impatto è subito intenso. Al naso si apre con note di frutti rossi maturi, come marasca e prugna, seguite da sentori di macchia mediterranea e spezie dolci. In bocca è un vino che ha stoffa da vendere: i tannini sono fini e ben levigati. La morbidezza è bilanciata da una freschezza che rende il sorso agile, nonostante la struttura importante. La persistenza aromatica è fragrante, e lascia un ricordo pulito di sottobosco e liquirizia. Da provare con una pasta al ragù di cinghiale o con un arrosto di maiale alle erbe (toscano). Naturalmente adatto anche ad accompagnare dei formaggi, come un pecorino toscano DOP di media stagionatura.

ColleMassari rappresenta il cuore "bio" della Maremma. Un angolo di Toscana dove la natura sembra aver mantenuto un patto di ferro con l'uomo. Siamo nella zona del Montecucco, un territorio incastonato tra le celebri colline di Montalcino e le brezze marine della Maremma. Qui, nel comune di Cinigiano, sorge il Castello di ColleMassari, un luogo che preferisce le fermentazioni spontanee e lunghe a temperature di un'eccellenza sostenibile e di una visione che sa di antico e moderno insieme. La sua storia contemporanea inizia nel 1998, quando i fratelli Maria Elisabetta e Claudio Tipa decidono di trasmettere la loro passione per la terra in un progetto concreto. Non si è trattato di una semplice acquisizione commerciale ma di un vero "colpo di fulmine" per un territorio che allora era ancora lontano dai riflettori del grande mercato, ma dotato di un potenziale straordinario. Tipa, uomo avvezzo alle grandi sfide, basti pensare al legame della sua famiglia

### La Vigna

**Terreno** arenarie e argille calcareo-marnose, ciottolo alluvionale con conglomerato e argille rosse

**Esposizione** Sud, Est, Ovest

**Allevamento** Cordone Speronato e Guyot

**Densità imp.** 5500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese 80%, Cilieggiolo 10%, Cabernet Sauvignon 10%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** La vinificazione si è svolta in acciaio e in piccoli tinelli di legno per 3-4 settimane

**Sensazioni** Colore rosso rubino. Ha un impatto intenso e complesso. Le tipiche note di frutti rossi maturi e di spezie mediterranee sono ben bilanciate da una fine morbidezza tannica e sostenute da una fragrante persistenza aromatica.

con lo storico team velico Alinghi e le vittorie in Coppa America, ha portato in vigna la stessa precisione e dedizione. L'obiettivo era creare un "Domaine" capace di produrre vini identitari, rispettando l'equilibrio naturale di un ecosistema vastissimo, che oggi conta oltre 1.200 ettari tra boschi, oliveti e vigneti. Oggi la tenuta è una delle realtà bio più estese d'Europa e ogni scelta produttiva segue questa filosofia. La cantina stessa è un piccolo capolavoro di bioarchitettura, progettata dall'architetto Edoardo Milesi e integrata nel sottosuolo per sfruttare la termoregolazione naturale. Qui, inoltre, si utilizza esclusivamente la forza di gravità per spostare i mosti e i vini, evitando stress meccanici e preservando l'integrità del frutto.