



ACQUISTATO IL

"Rigoletto" Montecucco Rosso DOC 2023

2023



Svinando

Vivace e immediato

Il Rigoletto di ColleMassari è un vino capace di mettere tutti d'accordo attorno a una tavola. E' un meraviglioso "compagno di bevute" che non se la tira ma che ha una storia nobilissima da raccontare. Ci troviamo a Cinigiano, nel cuore selvaggio e meno battuto della Maremma, dove la tenuta ColleMassari domina un anfiteatro naturale protetto dal Monte Amiata e rinfrescato dalle brezze che risalgono dal mare. Questo territorio è una sorta di paradiso segreto della Toscana, lontano dal caos turistico e profondamente legato a una gestione biologica rigorosa. Qui le vigne affondano le radici in suoli frammisti a argilla e ghiaia, beneficiando di un'escursione termica che regala uve di rara intensità aromatica senza mai perdere in freschezza. La denominazione Montecucco DOC è spesso descritta come il ponte ideale tra la potenza del Brunello e l'impronta mediterranea della costa. Il blend scelto per questa etichetta, nello specifico, è composto da Sangiovese come protagonista, affiancato da un 15% di Ciliegiole e un 15% di Montepulciano. Se il Sangiovese garantisce la struttura e l'anima del vino, il Ciliegiole aggiunge quel tocco di frutta rossa croccante che invita al sorso successivo. Il Montepulciano, invece, lavora dietro le quinte per dare colore e una rotondità che smussa ogni angolo. Insieme creano un gioco di squadra impeccabile, equilibrato e diretto. La fermentazione avviene rigorosamente in acciaio a temperature controllate per non bruciare gli aromi primari dell'uva. Dopo la trasformazione, il vino riposa per circa 9 mesi. La maggior parte della massa resta in acciaio per mantenere la vivacità del frutto, mentre una piccola quota affina in grandi botti di legno. Questo passaggio serve a dare un po' di "spalla" al vino, senza coprirne mai la natura esuberante e spigliata. Rosso rubino brillante che mette subito allegria, al naso è una piccola esplosione di ciliegia matura e frutti di bosco, seguita da una scia speziata sottile e da un guizzo balsamico che ricorda la macchia mediterranea. In bocca è una carezza. Morbido, rotondo, con tannini che sembrano velluto e un'acidità spigliata che pulisce perfettamente il palato. Nonostante la sua facilità di beva, ha una persistenza che accompagna, piacevolmente, a lungo. Per quanto riguarda il cibo, la morte sua sono i salumi toscani tagliati grossolani, come un bel salame o una finocchiona che richiede acidità. Ottimo anche con primi piatti al ragù di carne e, servito leggermente fresco, con una zuppa di legumi saporita.

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 attore ormai troppo alto per i possessori del meglio. È un'occasione per una visione che sa di antico e moderno insieme. La sua storia contemporanea inizia nel 1998, quando i fratelli Maria Isabella e Claudio Tipa decidono di trasformare 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

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 70%, Ciliegiole 15%, Montepulciano 15%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione La fermentazione si svolge in acciaio con temperature controllate per non bruciare gli aromi primari dell'uva. Dopo la trasformazione, il vino riposa per circa 9 mesi. La maggior parte della massa resta in acciaio per mantenere la vivacità del frutto, mentre una piccola quota affina in grandi botti di legno.

Sensazioni Rosso rubino, al naso esprime note fruttate, speziate e leggermente balsamiche. Al palato è morbido e rotondo, caratterizzato da una spiccata dolcezza tannica e da una spigliata acidità.

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.