



ACQUISTATO IL

"Ciampoletto" Rosso di Montalcino DOC 2023

2023



Svinando

Fresco e biologico

Tra i filari di Montalcino. Pomeriggio di fine estate. E' da qui, da questo magnifico angolo di Toscana, che nasce il Rosso di Montalcino Ciampoletto di Tenuta San Giorgio. Un vino che punta tutto sulla freschezza e sulla piacevolezza immediata. Siamo nel versante Sud-Est della collina di Montalcino, in una zona dove le vigne godono di un'esposizione solare invidiabile e di una ventilazione costante che mantiene i grappoli sani e concentrati. Un aneddoto curioso riguarda il nome "Ciampoletto" che, pare, richiama antiche denominazioni poderali della zona, a testimonianza di come ogni singola particella di questo comune abbia una propria identità storica radicata nei secoli. La denominazione Rosso di Montalcino DOC è spesso considerata, ingiustamente, la "sorella minore" del Brunello. In realtà, è una scelta stilistica precisa e coraggiosa. Si tratta del volto giovane e scattante del territorio, pensato per chi non vuole aspettare anni prima di stappare una bottiglia importante. In questo caso parliamo di Sangiovese in purezza. Nel Ciampoletto, il Sangiovese esprime il suo lato più solare e immediato, regalando un sorso che punta dritto al cuore del frutto. La fermentazione avviene in tini di cemento. Una scelta che permette una gestione termica naturale e costante, con brevi macerazioni che estraggono solo i tannini più gentili. Successivamente il vino affina per 10 mesi tra botti di rovere di Slavonia e ancora cemento. Questo equilibrio tra legno grande e materiali inerti permette al vino di maturare senza essere sopraffatto dalle note tostate, preservando quella croccantezza che lo rende unico. Rosso rubino intenso e brillante, il naso ricorda le bacche mature, la ciliegia e i piccoli frutti rossi, con un finale che richiama i fiori autunnali e la violetta. In bocca è morbido anche se è la freschezza la vera protagonista. I tannini non mordono ma accarezzano il palato, il corpo è moderato, decisamente facile da bere e mai stancante.

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 come 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 volontà di offrire ai propri clienti un vino che rispetti la 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 tutti i restanti sono coltivati a bosco e olivo, 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.

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 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione in tini di cemento con brevi macerazioni in acciaio e affinamento in botti di cemento

Sensazioni Rosso rubino intenso. Fruttato con note di bacche mature e fiori autunnali. Amabile, morbido e fresco, con tannini delicati che conferiscono una struttura molto gradevole. Moderato nel corpo e facile da bere.

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.