



ACQUISTATO IL

"Prètto" Brunello di Montalcino DOCG 2021

2021



Svinando

Brunello d'autore

Il Sangiovese secondo Ferrini. Carlo (Ferrini) non è solo un produttore, ma uno degli enologi più premiati e rispettati al mondo e questo Brunello rappresenta il culmine della sua visione personale. Dopo aver contribuito al successo di decine di cantine, Ferrini ha infatti deciso di mettere radici nel versante sud-est di Montalcino, creando un'etichetta che porta il nome del vigneto più prestigioso della tenuta. Pretto è il frutto più nobile del terroir di Podere Giodo, un fazzoletto di terra miracoloso situato a circa 400 metri di altitudine, dove la brezza marina incontra l'aria fresca dell'Appennino. Il suolo è ricco di galestro, quella roccia scistosa che obbliga le radici del Sangiovese a scendere in profondità per trovare nutrimento, regalando al vino una mineralità innata. La vinificazione ha inizio con un lungo contatto del mosto con le bucce, seguito da una fermentazione che avviene tra acciaio e cemento. Dopo il délestage, tecnica fondamentale per estrarre solo la parte più nobile del tannino, inizia un lungo riposo. Il vino affina per circa 30 mesi in botti di legno di diverse dimensioni (500, 700 e 2.500 litri), una scelta che permette di calibrare l'apporto dell'ossigeno senza mai coprire il frutto. Seguono poi 6 mesi in cemento e ben 18 mesi di evoluzione in bottiglia prima di lasciare la cantina. Il risultato? Nel bicchiere il colore è un rosso rubino brillante. Il bouquet è ampio e stratificato. Si parte dalla ciliegia e dalla marasca per poi perdersi tra violette, note di sottobosco e un ricordo nobile di tabacco. In bocca è pura seta. La freschezza è vibrante e sostiene una struttura profonda, dove i tannini sono finissimi ma decisi. La chiusura è infinita, con ritorni speziati che restano impressi nella memoria gustativa per minuti. Buono già oggi, questo vino ha un potenziale di invecchiamento straordinario. Può riposare tranquillamente in cantina per 15-20 anni, poiché la spalla acida e la qualità del tannino gli permettono di evolvere verso una complessità terziaria sempre più affascinante. È un investimento sulla pazienza che ripaga con interessi altissimi.

La storia di Podere Giodo è quella di un sogno realizzato. Il Sogno di Carlo Ferrini, uno degli enologi più celebrati e premiati al mondo. Nel 2002, dopo anni passati a curare i successi delle più prestigiose cantine italiane, Ferrini ha deciso di "mettersi in proprio", non per costruire un impero, ma per dar vita a un progetto quasi confidenziale, dove ogni scelta potesse riflettere esclusivamente la sua visione. Podere Giodo, un nome che racchiude un'eredità affettiva preziosa: è infatti l'unione dei nomi dei suoi genitori, Giovanna e Donatello. Oggi, Carlo condivide questa avventura con la figlia Bianca, portando avanti una filosofia che mette al centro l'eleganza assoluta e il rispetto per la terra. Può iniziare a maturare in acciaio, in botti di cemento o in botti di legno. Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2.500 litri. Saghi da Sant'Angelo in Colle e Sant'Animo. Qui, Ferrini ha selezionato con cura maniacale pochi ettari (oggi circa sei) caratterizzati da un'esposizione perfetta e da suoli ricchi di scheletro. Qui il Sangiovese viene coltivato con cloni selezionati per la loro bassa resa e l'alta qualità, capaci di regalare vini che non urlano, ma sussurrano ma decisi. È intenso, morbido e molto persistente, con ritorni fruttati e complessità. Poi, qualche anno fa, il fascino magnetico dell'Etna ha conquistato Carlo e Bianca, spingendoli a investire tempo e risorse in un altro progetto complementare. Sono nati così gli "Alberelli di Giodo", rappresentati da piccoli appezzamenti di viti centenarie di Nerello Mascalese e Carricante coltivate ad alberello sui terreni

La Vigna

Terreno Medio impasto ricco di scheletro.

Esposizione Sud est

Allevamento cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione 20 giorni di contatto con le bucce, délestage a metà fermentazione. Invecchiamento in bottiglia di legno da 500, 700 e 2.500 litri. Passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore Rosso rubino brillante. Profumo bouquet ampio e stratificato: ciliegia e marasca, frutti di bosco e richiami floreali di violetta, poi emergono spezie dolci, note di sottobosco e ricordi di tabacco. Sapore in bocca è elegante e profondo: trama setosa, freschezza ben presente e tannini finissimi ma decisi. È intenso, morbido e molto persistente, con ritorni fruttati e complessità. Poi, qualche anno fa, il fascino magnetico dell'Etna ha conquistato Carlo e Bianca, spingendoli a investire tempo e risorse in un altro progetto complementare. Sono nati così gli "Alberelli di Giodo", rappresentati da piccoli appezzamenti di viti centenarie di Nerello Mascalese e Carricante coltivate ad alberello sui terreni

vulcanici del versante nord.

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