ACQUISTATO IL .....

"Prètto" Brunello di Montalcino DOCG 2021 2021



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 èil 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. Tutto inizia a Montalcino, in quella striscia di terra privilegiata tra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo. 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 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, di cui 9 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio e cemento. Délestage a metà fermentazione. Invecchiamento Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2.500 lt. Seguiti da un 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 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 speziati.

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