ACQUISTATO IL .....

"La Quinta" Sangiovese Toscana IGT 2023 2023



Raffinato e vibrante

Giodo è un omaggio di Carlo Ferrini ai suoi genitori, Giovanna e Donatello. Un piccolo appezzamento a Montalcino dove lavorare il Sangiovese a modo suo, anche fuori dai rigidi binari delle denominazioni storiche. Ma procediamo con ordine. Siamo nel versante sud-est della collina ilcinese, tra Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate. Qui il terreno è un mix perfetto di galestro e scheletro, elementi che costringono la vite a faticare per regalare chicchi piccoli e concentrati. L'altitudine di circa 400 metri garantisce quella ventilazione costante che tiene lontana l'umidità e permette di gestire i vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. La Quinta è un Toscana IGT che nasce dalla stessa dedizione riservata ai vini più blasonati della tenuta. L'IGT permette a Ferrini di interpretare il Sangiovese con una freschezza e una prontezza diverse, offrendo un vino che è già perfetto oggi ma che mantiene l'anima nobile del territorio di origine. Sangiovese in purezza, selezionato tra i cloni più adatti a esprimere eleganza piuttosto che potenza bruta, si parte con una fermentazione in acciaio con deléstage per estrarre colore e aromi in modo delicato. Successivamente il vino svolge un percorso di affinamento originale che lo porta a riposare per 12 mesi tra tini di legno e anfore di cocciopesto. Infine il cerchio si chiude con un passaggio in cemento e sei mesi di bottiglia. Rosso rubino brillante, al naso piccoli frutti rossi, con la ciliegia e la violetta che giocano a rincorrersi tra i profumi della macchia mediterranea. In bocca è secco e scattante, con una freschezza viva che invita subito al secondo bicchiere. Il tannino è presente ma vellutato, perfettamente integrato in una struttura che punta tutto sull'equilibrio. Il finale è pulito, con un piacevole ritorno di liquirizia che allunga la persistenza. E' il rosso toscano che richiama la "ciccia", in ogni sua forma.

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 zona unica 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 vulcanici del versante nord.

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	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Versatile a tavola: salumi e crostini toscani, primi al ragù, carni bianche e arrosti leggeri, ottimi anche con formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Vinificazione 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Deléstage a metà fermentazione. Invecchiamento 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in anfora di cocciopesto, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore Rosso rubino brillante. Profumo Naso fine e nitido, giocato su ciliegia e piccoli frutti rossi, violetta e richiami di macchia mediterranea; in sottofondo emergono spezie dolci e una sfumatura leggermente balsamica . Sapore Sorso secco ed elegante, di medio corpo, con acidità viva e tannino molto ben integrato. Chiude su una persistenza pulita e fresca, con ritorni di frutto rosso e un accenno di liquirizia.

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