ACQUISTATO IL .....

# Rosso di Montalcino DOC 2024 2024




## Raffinato ed elegante

Dopo anni passati a firmare i successi delle cantine più prestigiose d'Italia, Carlo Ferrini ha scelto un piccolo appezzamento a Montalcino per dimostrare che il Sangiovese può essere un fuoriclasse anche quando non indossa l'abito lungo del Brunello. 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 DOC Rosso di Montalcino è spesso considerata, a torto, la sorella minore del Brunello. In realtà è una denominazione che punta tutto sulla freschezza e sulla godibilità immediata, senza rinunciare alla nobiltà del territorio. Non a caso in casa Giodo, questo vino viene trattato con i guanti di velluto. Sangiovese in purezza, selezionando con cura maniacale i cloni più adatti a esprimere eleganza piuttosto che potenza bruta. In cantina, dopo una fermentazione in acciaio con deléstage per estrarre colore e aromi in modo delicato, il vino inizia un percorso di affinamento originale. Riposa per 12 mesi tra tini di legno e anfore di cocciopesto che permettono una microssigenazione simile al legno ma senza cedere aromi terziari pesanti. Il risultato è un Sangiovese nudo e crudo, rifinito poi da un passaggio in cemento e sei mesi di bottiglia. Rosso rubino brillante, al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi, con la ciliegia matura e il lampone che giocano a rincorrersi. Non mancano i richiami floreali di viola e un sottofondo di spezie dolci molto discreto. In bocca è scorrevole e scattante, con una freschezza che invita subito al secondo bicchiere. Il tannino è presente ma vellutato, perfettamente integrato in una struttura che punta tutto sull'equilibrio e sulla pulizia finale.

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 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** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5-7 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Vinificazione 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Delestage 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 Al naso è fine e fragrante: ciliegia matura, lampone e fragolina di bosco, con richiami floreali di viola; sullo sfondo emergono spezie dolci e leggere note terrose. Sapore Sorso scorrevole, con una freschezza viva, tannino presente e ben integrato, equilibrio complessivo improntato alla bevibilità. Chiusura pulita, sapida, con ritorni di frutto rosso e spezia. |

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