



ACQUISTATO IL

Rosso di Montalcino DOC 2024

2024



Svinando

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 ilcnese, 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 microossigenazione 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 i migliori terreni e ha applicato in tini d'acciaio. Delastage a metà della fermentazione e un passaggio in tini di legno e anfore di cocciopesto, un'esposizione penetrante e da soli richiami 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 fine e fragrante: ciliegia matura, lampone e fragolina di bosco, con 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 e 6 giorni di macerazione. Invecchiamento 12 mesi in parte in tini di legno e anfore di cocciopesto e 6 mesi 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, 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