ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

La magia del Sangiovese di Montalcino

Quando sull'etichetta è riportata l'indicazione Brunello di Montalcino DOCG, si può star certi che il vino contenuto nella bottiglia è stato prodotto con tutte le cure del caso. Sicuramente senza fretta. In questo caso, per esempio, occorrono almeno 5 anni di tempo prima che il Sangiovese grosso raggiunga il giusto livello di complessità e possa essere messo in commercio. Del resto, poi, queste bottiglie non sono destinate a essere bevute troppo presto. Sono, al contrario, vini che possono tranquillamente riposare in cantina per alcuni anni, acquisendo con il passare del tempo, sfumature sempre nuove e intriganti. La vendemmia avviene a cavallo tra i mesi di settembre e ottobre, rigorosamente a mano. Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata, con una fase di macerazione che si prolunga per quasi tre settimane. Tanto è necessario al Sangiovese per cedere il suo colore e i tannini migliori. Segue una fase di maturazione in legno, che in questo caso si svolge in botti di rovere di Slavonia, per un periodo minimo di 36 mesi. A quel punto, però, il vino viene imbottigliato per proseguire con una fase di affinamento in vetro che, virtualmente, potrebbe durare anni. E' la magia del Sangiovese di Montalcino.

La Lecciaia è un'azienda agricola giovane ma che orgogliosamente opera nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello di Montalcino. Si trova in località Vallafrico, al confine con le più antiche e prestigiose fattorie ilcinesi. La particolare posizione geografica, la struttura del terreno e la bontà del microclima, sono gli ingredienti che hanno convinto Mauro Pacini ad acquistare la tenuta nel 1983, dotandosi fin da subito delle più avanzate tecniche di vinificazione. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende boschi e uliveti, oltre ovviamente a 15 ettari di vigneti, di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroir da Sangiovese, avviando un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata. Dunque le vecchie vigne meritevoli vengono identificate e lavorate separatamente. Dove invece è stato necessario re-impiantare nuove viti, si sono scelti cloni diversi di Sangiovese. Ad oggi, dunque, sono circa 10 i cloni coltivati. E ciascuno di questi apporta (o apporterà) il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia. Ma i progetti non terminano qui. Mauro Pacini e il suo team sono in perenne movimento. Le idee non mancano. Peccato che anche a Montalcino le ore del giorno siano solo 24.

La Vigna

Terreno	Franco Sabbioso e Argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Raccolta manuale e fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata (max 28°). Processo strattivo condotto a mezzo di rimontaggi, tempi di macerazione variabili, modulati in funzione dei risultati sensoriali ottenuti. Maturazione in botte di rovere di slavonia per un periodo minimo di 36 mesi.

Sensazioni Brunello dallo stile classico declinato in un'annata straordinaria. Rosso rubino intenso. Il bouquet apre con note di ciliegia per evolvere sul floreale, il tutto incorniciato da note di tostatura discrete ma complesse. L'assaggio si contraddistingue per la sinergia fra una lunga mineralità ed una trama tannica fitta e densa. Vino complesso e persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821