

# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 174 - Maggio 2020 - Tiratura: 28.600 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidivinews@winenews.it](mailto:iquadernidivinews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MAGGIO 2020

## IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



### LUNADORO

Docg Vino Nobile di Montepulciano  
Quercione Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni  
complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Agricola Lunadoro](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Maurizio Saettini

La tenuta poliziana Lunadoro, oggi nel mosaico enoico del gruppo Schenk Italian Wineries, si trova a Valiano, una delle sottozone più significative della denominazione del Nobile di Montepulciano. 12 gli ettari a vigneto, allevati a biologico da cui escono 60.000 bottiglie dallo stile sobriamente moderno e dalla costanza qualitativa ormai consolidata. Il Nobile Quercione Riserva 2015, affinato in legno grande e barrique, possiede un bagaglio aromatico ancora brillante, che alterna toni di frutta matura, tocchi leggermente erbacei e spezie a rifinitura. In bocca, il vino ha spessore e buona articolazione. Mai sopra le righe, ha sorso appagante, dolce e succoso.

### DEI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni  
complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Maria Caterina Dei](#)

Proprietà: famiglia Dei

Enologo: Paolo Caciorgna, Jacopo Felici

La cantina di Caterina Dei, che nel 1985 ha esordito con i suoi primi vini sul mercato, conta oggi su 60 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 230.000 bottiglie. Le etichette a marchio Dei hanno uno stile riconosciuto, che privilegia l'espressione fruttata e un uso non secondario del rovere, risultando vini dal notevole potenziale d'invecchiamento. Ne è un buon esempio il Nobile di Montepulciano 2017, che possiede silhouette ampia e matura, pur mantenendo i tratti stilistici della casa, improntati ad una certa finezza. Frutta rossa e nera, spezie e tabacco, i richiami aromatici più distintivi. Finale lungo e profondo con nuance di mora e di liquirizia.

### TREROSE

Docg Vino Nobile di Montepulciano Santa  
Caterina

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Tenuta Trerose](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: Andrea Lonardi

La Tenuta Trerose, situata nella sottozona di Valiano, fa parte del Gruppo Bertani Domains (Angelini) e possiede 102 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 650.000 bottiglie. Le etichette godono di uno stile definito e senza alcun tipo di forzature, che rivelano un interessante lavoro sul Sangiovese poliziano, capace di esprimersi con personalità e senza nascondere la sua propensione verso l'eccellenza. Il Nobile Santa Caterina 2016 offre profumi di piccoli frutti rossi, fiori, agrumi e cenni rocciosi, ben amalgamati a tocchi affumicati di pepe e cacao. In bocca, il vino è fragrante, succoso e la verve acida vivace, capace di condurre un sorso sapido e dinamico.

### CARPINETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni  
complementari a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Carpineto](#)

Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo

Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Sono passati ormai oltre cinquanta anni da quando Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo hanno fondato Carpineto. L'azienda, che possiede vigneti nel Chianti Classico, in Maremma e a Montalcino, ha però conservato il suo fulcro produttivo a Montepulciano, dove produce i vini probabilmente più centrati. Tra questi la Riserva occupa senza dubbio un posto significativo. La versione 2016, complice le splendide caratteristiche del millesimo in questione, ha profumi chiari e fragranti, che ben incrociano frutto e tostature del legno. In bocca, il vino scorre morbido, possiede ampiezza, avvolgenza e una dinamica in crescendo che porta ad un finale lungo e intenso.

## EDITORIALE

### NOME E COGNOME

Che ci sia qualcosa che non va a Montepulciano nel nome della sua denominazione è cosa nota. Al centro la "vexata quaestio" tra Toscana e Abruzzo sul termine "Montepulciano". Il recente progetto del Consorzio del Vino Nobile di aggiungere "Toscana" nel nome della denominazione poliziana, nasce proprio dall'atavica confusione esistente tra la città di Montepulciano (un luogo, peraltro, come lo spirito autentico di tutela delle denominazioni esigerebbe) nel nome della denominazione Nobile e il vitigno Montepulciano da cui si ottiene il vino Montepulciano, nel caso specifico, d'Abruzzo (anch'esso, non si sa perché, denominazione). Un problema antico e caldissimo (almeno per la parte toscana), timidamente in carico

all'accordo del 2012 tra le due denominazioni e che troverebbe un minimo stemperamento, proprio con questa novità in etichetta. Ma attenzione. Il percorso burocratico di questa variazione dovrà fare i conti con due Igt, (Toscana e Costa Toscana) e una Doc (Maremma Toscana) che fanno già menzione della Regione. Spostando il luogo di un'altra contesa, esiste anche una proposta di eliminazione della parola "Vino" dal nome della denominazione poliziana. Una cancellazione solo formale (anche se di utile snellimento operativo), visto che la Docg continuerà ad avere il nome di Vino Nobile di Montepulciano, come da Gazzetta Ufficiale. In pratica, stando così le cose, potrebbero esserci entrambe le versioni più lunga e più corta in etichetta e retro-etichetta. Purtroppo, ci vorranno anni se non decenni perché un Nobile, con la specifica Montepulciano e Toscana, abbia una possibilità maggiore di distinguersi.

Buona lettura.

## CONTUCCI

Docg Vino Nobile di Montepulciano  
Mulinvecchio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Contucci Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Contucci

Enologo: Damiano Contucci

La cantina Contucci è al tempo stesso testimone della storia di una famiglia del vino e della nascita e del successo di uno dei rossi di riferimento della Toscana. L'azienda conta su 22 ettari di vigneto per oltre 100.000 bottiglie, ma, soprattutto, è proprietaria della cantina che si trova proprio sotto la centralissima Piazza Grande. Lo stile delle etichette aziendali è a dir poco classico e solidamente tradizionale, con talvolta qualche - perdonabile - imprecisione realizzativa. Il Nobile Mulinvecchio 2016 ha profumi caldi, terrosi e fruttati con note speziate a rifinitura. In bocca, il sorso è tonico e di bella consistenza, con sviluppo dinamico e finale sapido.

## LA BRACCESCA

Docg Vino Nobile di Montepulciano  
Vigneto Santa Pia Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [La Braccasca](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Fabrizio Balzi

La Braccasca, dal 1990 di proprietà della Famiglia Antinori, conta 340 ettari di vigneto divisi in due i corpi principali: il primo, di 237 ettari, si trova al confine tra il Comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro, di 103 ettari, si estende in tre delle sottozone più significative dell'areale poliziano: Cervignano, Santa Pia e Gracciano. In cantina barrique, tonneau e botti di varie dimensioni per gli invecchiamenti supportano vinificazioni di ineccepibile fattura. Buone le sensazioni aromatiche del Nobile Vigneto Santa Pia Riserva 2016, dal fruttato ricco e dai cenni speziati in evidenza a segnare l'olfatto. In bocca, il vino è largo, appagante e materico.

## LA GRIFFE



### POLIZIANO

Docg Vino Nobile di Montepulciano  
Le Caggiole

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Luciano Bandini, Lorenzo Massart

L'azienda agricola Poliziano, nata nel 1961 da un primo nucleo di 22 ettari, negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 145 ettari tutti coltivati a vigneto, per una produzione di 650.000 bottiglie. Ma non sono soltanto i numeri a sottolineare che questa realtà della denominazione del Nobile di Montepulciano rappresenta saldamente uno dei top player dell'areale. Federico Carletti ha infatti costruito, a partire dal 1980, anche una delle aziende più importanti dell'Italia enoica tout court, simbolo, insieme a poche altre, di quella ascesa del vino toscano, che ha disegnato paradigmi e scenari del tutto nuovi e altamente competitivi. E ancora, la cantina è stata una di quelle realtà che nell'arco almeno degli ultimi trenta anni, nei quali si sono succedute mode, stili e addirittura fasi climatiche diverse, ha mantenuto saldamente il suo ruolo di protagonista. Ancora una volta sono state le scelte di Federico Carletti a dimostrarsi corrette. Scelte da imprenditore non soltanto vinicolo, che hanno efficacemente rafforzato la caratura della sua azienda. Oggi, Poliziano brilla per una costanza qualitativa da primato, con punte d'eccellenza altrettanto affermate, e può proiettare il suo prestigio e il suo successo anche nel futuro, guardando, per esempio, ai figli che si stanno affacciando in azienda. Una continuità, insomma, che potrebbe agevolare un ricambio generazionale, troppo spesso causa, nel mondo del vino soprattutto, dell'esaurirsi di molte esperienze significative. Tornando ai vini, a fare la voce grossa, evidentemente, sono le etichette a denominazione del territorio, specialmente in questo ultimo ventennio, la selezione Asinone, entrata sul mercato per la prima volta con l'annata 1983. Ma, attraverso uno sguardo alla storia aziendale, il Nobile Asinone vede la sua supremazia in qualche modo "minacciata", da un ritorno. Guadagna sempre maggiore importanza il Nobile di Montepulciano Le Caggiole, prodotto dal 1982 al 1994 e ritornato con l'annata 2015 sugli scaffali. Si tratta di un Sangiovese in purezza maturato, a seconda dell'annata, 16-18 mesi in tonneau a rappresentare l'espressione massima del vitigno toscano per eccellenza, declinato secondo lo stile de Il Poliziano. La versione 2016 possiede un profilo aromatico estremamente definito, capace di mettere in primo piano piccoli frutti rossi e note floreali, accanto a cenni speziati che ne tracciano come una cornice. In bocca, il vino è ampio e generoso con tannini precisi e netti, che pur nella loro vivacità, non mettono mai in difficoltà un sorso pieno, continuo e succoso. Finale ben calibrato che richiama i frutti e le spezie.

## SALCHETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola Salcheto](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano e d'Italia. Salcheto ha costruito un'organizzazione aziendale tutta protesa alla sostenibilità ambientale. L'intera struttura produttiva è un modello di efficienza e innovazione su questo fronte e anche il vigneto, 50 ettari, è gestito a biologico. Le bottiglie prodotte annualmente sono 350.000 e godono di una cifra stilistica ormai riconoscibile e coerente con il territorio d'origine. Il Nobile 2016 possiede profumi fragranti che richiamano i fiori, accanto a leggere note di terra e cenni speziati. In bocca, il vino è sapido e il sorso ritmato e di bella vivacità.

## BOSCARELLI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Boscarelli](#)

Proprietà: Paola De Ferrari

Enologo: Maurizio Castelli, Luca De Ferrari, Meri Ferrara

I De Ferrari arrivano a Montepulciano all'inizio degli anni Sessanta e l'azienda, che mutua il nome dal toponimo del luogo in cui sorge, produce oggi 100.000 bottiglie, ottenute da 20 ettari di vigneto, in maggioranza a Cervignano, la sottozona del Nobile con tutta probabilità più vocata. Dalla cantina sono sempre usciti vini autentici e longevi, anche se frutto di continue riflessioni sul tema del Sangiovese, che in questa azienda trova una delle migliori declinazioni di tutta la denominazione. Ecco allora un Nobile 2017, da un'annata non certo facile, aprirsi con profumi netti di viola, piccoli frutti e spezie, ad anticipare una bocca tonica, fine e ben bilanciata.





## VALDIPIATTA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Tenuta Valdipiatta](#)

Proprietà: Giulio e Miriam Caporali

Enologo: Eric Boissenot, Mauro Monicchi

Quella di Miriam Caporali è una delle aziende più affascinanti di Montepulciano, capace di imprimere ai suoi vini uno stile identitario e molto ben riconoscibile fatto di finezza ed eleganza più che di concentrazione e rotondità. La cantina con sede alla Ciarlana conta su 23 ettari di vigneto, condotti a biologico, per una produzione complessiva che si attesta sulle 100.000 bottiglie annue. Il Nobile 2017, oggetto del nostro assaggio, interpreta in modo magistrale un'annata complicata. I suoi profumi sono chiari e passano dal fruttato alle spezie con buona continuità. In bocca, il vino ha struttura ben dimensionata, sorso progressivo e finale dai ritorni fruttati.

## IL CONVENTINO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Mammolo

Bottiglie prodotte: 46.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Il Conventino](#)

Proprietà: fratelli Brini

Enologo: Attilio Pagli

Il Conventino appartiene dal 2003 ai fratelli Brini, che propongono un progetto enologico chiaro e armonioso a partire da una viticoltura biologica, praticata su 23 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Tutte le etichette parlano la lingua del territorio, rispettando in pieno le uve della zona (Sangiovese, Colorino, Canaiolo...) e i metodi di vinificazione più classici, senza forzature e ricercando finezza e bevibilità, sfumature e contrasti. Il Nobile 2016 è rosso dai profumi ricamati su trama fruttata che incrocia cenni floreali, di spezie e sottobosco, ad anticipare una bocca sapida e contrastata, dal sorso solido, reattivo e profondo.

## BINDELLA

Docg Vino Nobile di Montepulciano I Quadri

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Bindella Società Agricola](#)

Proprietà: Rudi Bindella

Enologo: Giovanni Capuano

Attualmente, l'azienda di proprietà dello svizzero Rudolf Bindella sembra davvero la realtà che ha fatto segnare i passi più significativi verso una dimensione importante per il Sangiovese di Montepulciano. L'azienda, oltre 42 ettari a vigneto per 170.000 di produzione media, possiede cifra stilistica precisa e coerente, dalla costanza qualitativa rassicurante. Il Nobile I Quadri 2016, l'etichetta forse più importante della cantina con sede nella frazione di Acquaviva, ne è un esempio convincente. I suoi profumi passano dai frutti rossi, appena terrosi, alle erbe a note ferrose e speziate. In bocca, il vino ha struttura articolata, sorso sapido, fragrante e reattivo.

## VECCHIA CANTINA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Cantina del Redi Briareo Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Vecchia Cantina di Montepulciano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Umberto Trombelli

La cantina sociale Vecchia Cantina di Montepulciano è una delle cooperative più antiche della Toscana enoica, essendo stata fondata nel 1937. Oggi, conta su 400 soci conferitori che lavorano quasi 1.000 ettari di vigneti. Benché il portafoglio etichette sia molto vario, evidentemente, a spiccare è la produzione di Nobile di Montepulciano, del quale la Vecchia Cantina è azienda leader per quantità prodotta (1.200.000 bottiglie di media). Il Nobile Briareo Riserva 2015 possiede profilo olfattivo ricco e sfaccettato che passa da un rigoglioso e maturo fruttato a cenni speziati e affumicati. La progressione gustativa è articolata, ampia e continua, per un sorso denso e appagante.

## VINTAGE



### LE BÈRRE

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 8.300

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Az. Agricola Podere Le Bèrre](#)

Proprietà: Andrea Natalini

Enologo: Paolo Vagaggini

Seguiamo l'evoluzione de Le Bèrre da almeno venti anni e riteniamo la piccola azienda della famiglia Natalini - 6 ettari a vigneto per 25.000 bottiglie di produzione complessiva - una delle più interessanti di Montepulciano. Siamo a Cervognano, la sotto-zona probabilmente più pregiata del territorio, e siamo in una cantina dove vinificazione e affinamento sono molto classici, così come le varietà di uva utilizzate per i vini a denominazione. Siamo anche in una realtà produttiva che può vantare un prezioso "archivio" della propria produzione. Ed è proprio da lì che arriva il Nobile di Montepulciano, oggetto del nostro assaggio. L'annata è la 1999, forse, senza tanti giri di parole, una delle poche realmente eccezionali dell'ultimo decennio del secolo scorso. Ma non basta. La declinazione de Le Bèrre brilla non soltanto per questo: i suoi profumi sono ancora fragranti e mettono insieme, frutti, fiori, terra, erba e qualche tocco speziato e ferroso. In bocca, il vino forse è ancora meglio: fine e slanciato nella trama, ma allo stesso tempo incisivo, ha sorso estremamente pieno, succoso e sapido. Insomma, quello che si dice un grande vino.

## L'OUTSIDER



### AVIGNONESI

Doc Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.860

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Avignonesi Società Agricola](#)

Proprietà: Virginie Saverys

Enologo: Matteo Giustiniani, Ashleigh Seymour

Il Vin Santo ha ormai un'esistenza marginale nell'affollato panorama del vino italiano. Eppure, si tratta di una delle tradizioni enoiche più reali del Bel Paese e, non di rado, è stata il "trampolino di lancio" per le altre etichette. In Toscana, questa tipologia conserva, benché in particolari contesti, una posizione ancora di rilievo, come a Montepulciano una delle "capitali" della sua produzione. La famiglia Falvo, fondatrice di Avignonesi, pose un'attenzione spasmodica attorno al Vin Santo, quasi superiore a quella riservata al Nobile. E proprio le etichette della cantina di Valiano, oggi di proprietà di Virginie Saverys (Compagnie Maritimes Belge), brillano di luce propria. La versione Occhio di Pernice (da Sangiovese), forse un vino che somiglia più ad una specie di aceto balsamico, resta un'esperienza sensoriale a sé stante. L'annata 2002 ha naso a dir poco ricco: fichi secchi, noci, frutti canditi, confettura di prugne, caramello, panpepato, liquirizia, cannella e datteri. In bocca è denso, quasi oleoso, eppure ancora tonico, per quella sua nota acida che non ne appesantisce mai il sorso.



### LA DISPENSA DEI GOLOSI

VIALE I MAGGIO, 1 - MONTEPULCIANO (SI)

[La Dispensa dei Golosi](#) di Montepulciano (tel. +39 333 6189277) è uno di quei luoghi che non ti stancheresti mai di frequentare, semplicemente per il puro piacere di farlo. Enoteca, Wine bar e vero e proprio "spaccio" di cose buone, dal formaggio al sale, dalle birre artigianali alle confetture, dai salumi ai formaggi, dal vino ai distillati, propone sempre qualcosa di eccitante e di inaspettato:

#### COSA VENDE

**Giodolo, Rosso di Montepulciano 2015 - € 13,00**

Vino tonico, fresco, beverino e di grande sapidità

**Monteverdine, Pian del Ciampolo 2017 - € 22,00**

Un "must" per cominciare a conoscere questa azienda chiantigiana

**Baricci, Brunello di Montalcino 2014 - € 48,00**

Sempre più centrato anche il Brunello oltre al Rosso di Montalcino della casa

**Luteraia, Nobile di Montepulciano 2014 - € 23,00**

Intrigante e di bella godibilità gustativa

**Antonio Camillo, Toscana Ciliegiole Principio 2018 - € 16,00**

Il Ciliegiole "base" a cui è difficile resistere fino all'ultima goccia

**Pietroso, Rosso di Montalcino 2017 - € 20,00**

Un Rosso di Montalcino irresistibile dal sorso sapido e vitale

**Avignonesi, Nobile di Montepulciano 2015 - € 23,00**

Solido e convincente, una vera e propria garanzia

**Le Ragnaie, Rosso di Montalcino 2016 - € 21,00**

Delicato nei profumi quanto fine e beverino al gusto

**Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2016 - € 26,00**

Il Syrah toscano per eccellenza

**Val delle Corti, Chianti Classico 2016 - € 22,00**

Il Chianti Classico forse più significativo della sottozona di Radda

#### COSA CONSIGLIA

**Produttori di Carema, Carema Classico Etichetta Nera 2016 - € 20,00**

Declinazione del Nebbiolo intrigante e di grande fascino

**Lo Schiantolo, Bianco Toscano 2018 - € 13,00**

Bianco di Montepulciano che incuriosisce

**Grifalco, Aglianico del Vulture Gricos 2017 - € 12,00**

Solido, di bella personalità e di piacevole beva

**Domaine Gauby, Cotes Catalanes Calcinaries Blanc 2018 - € 26,00**

Frutti esotici, agrumi e tanta sapidità nel sorso

**Gracciano della Seta, Nobile di Montepulciano Riserva 2016 - € 28,00**

Impostazione impeccabile per questo rosso fine e convincente

**Querciabella, Chianti Classico 2016 - € 26,00**

Ampio e generoso il Chianti Classico di questa azienda storica di Greve in Chianti

**Le Clos Perdus, Cotes Catalanes Extreme Rosso 2014 - € 30,00**

Lladoner Pelut e Syrah compongono questo rosso di grande personalità

**Tarlant, Champagne Zero - € 60,00**

Potevano mancare le bollicine più famose del mondo? Queste poi...deliziose

**Tenuta di Valgiano, Colline Lucchesi Palistorti Rosso 2016 - € 26,00**

Un rosso intenso e godibile dal sorso pronto e succoso

**Marko Fon, Malvazija Istriana 2018 - € 28,00**

Intenso bianco dal carattere mediterraneo e salino

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### SANGUINETTO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,

Mammolo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Poderi Sanguinetto I e II](#)

Proprietà: Dora Forsoni

Enologo: Patrizia Brogi

Dora Forsoni e Patrizia Brogi animano, è proprio il caso di dirlo, questa cantina poliziana, dove in un'atmosfera fuori dal tempo producono vini che sono un esempio quasi paradigmatico di "territorio in bottiglia". Dai 5 ettari di vigneto ricavano 30.000 bottiglie tra Rosso di Montepulciano, Nobile, Riserva e un bianco toscano, che nella sua particolarità è a dir poco piacevolmente spiazzante. Lo stile dei vini è, con netta evidenza, la quinta essenza della tradizione, e, benché talvolta ci scappi anche qualche sgrammaticatura di troppo, il risultato è senz'altro di una coerenza e di una personalità uniche. Il Rosso di Montepulciano è probabilmente uno dei vini dalla più gioiosa bevibilità che si possano incontrare in Toscana, mentre il Nobile segna con chiarezza il carattere più intimo del Sangiovese, che guarda al tempo che passa. Il Nobile 2016, per esempio, poggiato saldamente su un'annata straordinaria, possiede profumi di ciliegia fresca, cenni ematici e terrosi, spezie e leggeri toni affumicati. In bocca, l'articolazione è incisiva, sempre guidata da un'incredibile tensione, che rendono il sorso contrastato, tonico e vitale

### LA SORPRESA



#### DE' RICCI

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [De' Ricci Cantine Storiche](#)

Proprietà: Enrico Trabalzini

Enologo: Maurizio Saettini, Nicolò

Trabalzini

Il progetto enologico della famiglia Trabalzini, arrivato da poco (2015) nel panorama del Nobile di Montepulciano, è l'ultima e più convincente novità della denominazione e incrocia vecchio e nuovo, continuità e rottura. Da una parte la cantina storica, che si trova nel palazzo Ricci a Montepulciano e che è tappa inevitabile per turisti e appassionati, dall'altro vigne (32 ettari) e un'altra e più moderna cantina, dove si realizzano 90.000 bottiglie annue. Lo stile dei vini è già definito e privilegia finezza e bevibilità, sfumature e contrasti. L'impostazione è sobriamente moderna e, anche in questo caso, si divide in due: i vini a denominazione sono ottenuti da Sangiovese e affinati in legno grande, i vini ad Igt da vitigni internazionali passati in barrique e tonneau. Ne risulta una gamma di etichette di fattura ineccepibile e non prive di personalità e coerenza con il proprio territorio d'origine. Il Nobile 2017 convince al naso per i suoi profumi di piccola frutta rossa, viola e speziature a rifinitura. In bocca, il vino ha profilo contrastato, buona articolazione strutturale e sorso sapido e succoso.



## SPUNTATURE

### IDENTITÀ E DIFFERENZE

A Montepulciano è sempre più avvertita da tutti i produttori l'esigenza di una maggiore identità e di una più congrua valorizzazione per il vino poliziano. Ben due associazioni, senza ostacolare il lavoro del Consorzio del Nobile, sono nate in rapida successione per occuparsi di questa questione. Da un lato i "Vignaioli di Montepulciano" (Podere Casanova, Croce di Febo, Casale Daviddi, Fassati, Metinella, Il Molinaccio, Montemercurio, Romeo, Talosa e Tiberini) e dall'altro "Alliance Vinum" (Salcheto, Poliziano, La Braccasca, Dei, Boscarelli e Avignonesi). Leggendo i loro manifesti degli intenti, per i primi "Il Nobile di Montepulciano, tradizionalmente prodotto da blend di Sangiovese e/o Prugnolo Gentile con vitigni autoctoni toscani, le cui peculiari caratteristiche ne motivano la scelta, può essere prodotto anche con Sangiovese in purezza". E per i secondi, "Il Nobile si identifica con l'uva Sangiovese, più precisamente con il Prugnolo Gentile. L'Alleanza mira a imbottigliare solo vini di alta qualità con un'alta capacità di invecchiamento, caratterizzata da piacevolezza ed eleganza". Difficile scorgere differenze rilevanti. E allora, un paio di semplici e sommessi suggerimenti, tra i molti: sul piano dell'identità, sarebbe già possibile lavorare sulla menzione "Vigna". Di passaggio, segnaliamo la sconcertante situazione dell'utilizzo di questo prezioso strumento in tutta la Toscana (si veda l'elenco regionale dal ridottissimo numero di cantine che lo utilizzano). E poi, per un'iniziale valorizzazione del Nobile potrebbe essere utile ridurre o cancellare le deleghe di imbottigliamento del Nobile fuori dalla zona di produzione. Soltanto modesti spunti, naturalmente.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### RAZZA CHIANINA

**FATTORIA ABBADIA**  
VIA DELLA RESISTENZA, 276  
ABBADIA DI MONTEPULCIANO (SI)

Tel: +39 0578 708008

Sito Web:

[www.valdichiana.it/fattoria.abbadia](http://www.valdichiana.it/fattoria.abbadia)

La carne di Chianina è ormai diventata una delle molte e preziose componenti dell'immane giacimento gastronomico della Toscana e in questi ultimi anni l'interesse per questa razza è andato crescendo. È un animale facilmente riconoscibile sia per il suo manto porcellanato che per le sue notevoli dimensioni ed apprezzato per l'attitudine al lavoro e, evidentemente, per la qualità della carne. Fino a mezzo secolo fa il bestiame chianino era impiegato come animale da lavoro, poi il passaggio dalla mezzadria alla conduzione diretta ha portato al loro progressivo disuso trasformandolo in un animale da carne. L'allevamento di Razza Chianina della Azienda Agraria Abbadia affonda le sue origini negli anni '20 del secolo scorso, quando fu avviato un importante lavoro di selezione morfologica a cura dell'Università di Firenze allo scopo di migliorare le caratteristiche dell'animale ed in particolare la sua attitudine alla carne. Attualmente l'allevamento della fattoria Abbadia è uno dei più importanti della Valdichiana; vengono allevati in media 250 capi di pura razza Chianina destinati alla macellazione e alla riproduzione. L'allevamento consiste in circa 140 vacche nutrici e cinque tori adulti che producono circa un centinaio di vitelli all'anno ed è impostato come stabulazione semilibera. La base alimentare degli animali è rappresentata da foraggi freschi e conservati, prodotti in azienda da prati di erba medica; in aggiunta vengono utilizzati mangimi concentrati semplici o composti addizionati con integratori minerali e vitaminici.

## PAROLA DI RISTORANTE



### LE LOGGE DEL VIGNOLA

VIA DELLE ERBE, 6 - MONTEPULCIANO (SI)

Tel: +39 0578 717290

Sito Web: [www.leloggedelvignola.com](http://www.leloggedelvignola.com)

La proposta delle Logge del Vignola, ristorante nel pieno centro di Montepulciano che prende il nome dal vicino loggiato cinquecentesco, attribuito a Jacopo Barozzi da Vignola, è il regno di Massimo Stella, che lo ha aperto nel 2001, combinando al meglio la modernità e la tradizione, la gastronomia tipica con quella internazionale, con un occhio di riguardo alla stagionalità. Il piccione con fegato grasso è l'emblema della filosofia culinaria delle Logge del Vignola: sottolinea l'incontro tra le materie prime del territorio e quanto di meglio offre un panorama più allargato, con l'intento di valorizzare un elemento con l'altro in una prospettiva più ampia ed intrigante. Ovviamente, un buon piatto non può mai essere servito senza un buon vino. Le Logge del Vignola offrono oltre 450 referenze, con i vini di Montepulciano a farla da padroni.

### LA TOP 5 DI "LE LOGGE DEL VIGNOLA"

- 1° Carpineto**  
Vino Spumante di Qualità Brut Farnito - € 29,00
- 2° Il Conventino**  
Rosato del Conventino 2018 - € 16,00
- 3° Il Molinaccio**  
Vino Nobile di Montepulciano La Spinosa 2016 - € 32,00
- 4° Croce Di Febo**  
Vino Nobile di Montepulciano Amore Mio Riserva 2012 - € 45,00
- 5° Villa Sant'Anna**  
Vin Santo di Montepulciano 2007 - € 80,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:



**Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio VINO Nobile

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it) alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!

powered by Enosocial App



## SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI