SANGIOVESE

Il Sangiovese è un vitigno impiantato in più regioni italiane e le tipologie principali sono 3: SANGIOVESE ROMAGNOLO – SANGIOVESE TOSCANO ad acino piccolo o forte e SANGIOVESE TOSCANO ad acino grosso o gentile.
Con altri sinonimi esistono poi molti cloni un po' in tutta Italia.
La zona di produzione del SANGIOVESE DI ROMAGNA è un ampio comprensorio collinare diviso tra le provincie di Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna. Il Sangiovese di Romagna Superiore comprende un'area più ristretta e solo collinare.
Il vitigno SANGIOVESE TOSCANO contribuisce a produrre gran parte dei vini più importanti di questa regione. Vini solitamente prodotti con una elevata percentuale di Sangiovese e arricchiti con diversi vitigni autoctoni. Fra i più importanti possiamo ricordare Carmignano (50% Sangiovese), Vino Nobile di Montepulciano e Rosso di Montepulciano (70% Sangiovese - Prugnolo Gentile), Chianti e Chianti Classico (75-100% Sangiovese), Morellino di Scansano (85% Sangiovese), Rosso di Montalcino e Brunello di Montalcino (100% Sangiovese - Brunello)

SANGIOVESE di ROMAGNA

L'epoca migliore per il consumo del Sangiovese di Romagna e Sangiovese di Romagna Superiore è di 2-3 anni, per quello Riserva si consiglia mediamente 3-4 anni.
Nella tipologia Superiore si hanno almeno 5 mesi di affinamento che diventano 26 per la tipologia Riserva.
In questa regione il Sangiovese può dare vita a vini da bersi giovani, anche Novelli, ma anche nelle condizioni più idonee, grandi rossi da affinamento. Se coltivato in zone collinari presenta una forte carica polifenolica che dà un colore rosso rubino intenso, profumi di frutta come la marasca e floreali come la viola mammola, con ricordi di spezie dolci. Il gusto è secco, di buona struttura ed elevata tannicità, non aggressiva, con piacevole finale delicatamente amarognolo.
Si abbina perfettamente con antipasti di salumi, tagliatelle al ragù, lasagne al forno, paste ripiene e pasticciate. Con una scaglia di Parmigiano o con un pollo alla cacciatora.
La Riserva sta compiendo passi importanti per raggiungere grandi traguardi non legati solo alla piacevolezza di questi vini ma ad una struttura più complessa e una maggiore longevità, per esprimere al massimo un potenziale ancora tutto da scoprire e realizzare.

CHIANTI CLASSICO DOCG

La zona di produzione di questo vino comprende parte delle province di Firenze e Siena includendo interamente i comuni di Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e parte di San Casciano Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa, Tavernelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga e una piccola parte di Poggibonsi.
I vitigni che compongono questo vino sono Sangiovese al 75%-100% con l'aggiunta di Canaiolo Nero max 10%
Il disciplinare prevede un periodo minimo di affinamento di 11 mesi e l'epoca migliore per il consumo è mediamente di 5-7 anni 8-10 e oltre per il Chianti Classico Riserva.
Nella vinificazione della D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO è ammessa la tradizionale pratica enologica del "governo all'uso toscano", che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato, con uve leggermente appassite.
La tipologia Riserva prevede un periodo minimo di affinamento di 29 mesi. Rispetto al Chianti e alle sue sottodenominazioni, il Chianti Classico evidenzia maggior struttura e finezza, ed una migliore predisposizione nei confronti dell'affinamento, durante il quale viene raggiunto un perfetto equilibrio gustativo e i profumi si fanno articolati e preziosi.
Soprattutto la Riserva rispetto alla media dei prodotti del passato si distingue per una miglior complessità ed armonia.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Questo vino comprende esclusivamente il comune di Montalcino in provincia di Siena, un borgo nel territorio collinare proprio nel cuore della Toscana Dall'alto del suo colle controlla e guarda il territorio circostante mosso da rilievi dolci e pendii gentili dove radica la vite.
La calura estiva matura le uve e riflette nel vino la forza della propria ricchezza zuccherina.
Il Brunello è stato il primo rosso a conseguire la Docg. Vino principesco è spesso paragonato alle grandi produzioni francesi e la tenuta dove ha avuto i natali è stata considerata il primo gran cru italiano.
Prodotto con Sangiovese Grosso o Brunello ha un disciplinare che prevede un affinamento minimo di 50 mesi con almeno due anni in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione. Nel caso di questo vino così importante l'epoca di consumo può essere mediamente di 10-20anni, ma può essere anche più lunga.
La tipologia Riserva prevede un periodo minimo di affinamento di 62 mesi.
La sua storia è legata ad una famiglia ormai famosa in tutto il mondo Clemente Santi e in seguito dal nipote Ferruccio Biondi che da poco più della metà dell'800 ebbe

l’intuizione di vinificare utilizzando unicamente un clone di Sangiovese prima usato in un mix di uve toscane per produrre molti vini.
Il Brunello rappresentò quindi una novità ottenendo subito un immediato successo.
La bottiglia più antica rimasta di questo vino è dell’annata 1888. Rosso rubino intenso tendente al granato o già preziosamente granato dopo lunghi anni di affinamento, dotato di grande consistenza, il Brunello regala un bouquet meraviglioso, con sentori di sottobosco, confetture di frutta rossa, pepe nero e cannella, legno aromatico e liquirizia.
Secco e caldo, morbido ed elegante nella componente tannica, sapido e dotato di ottima struttura, lascia a lungo sensazioni gusto-olfattive complesse ed articolate.
E’ veramente difficile dire quanto possa affinare, per quanto tempo possa migliorare le sue grandi doti; 10,20,30 anni dipende dall’annata. Ma il carattere del Sangiovese riesce sempre ad emergere con la sua nota di equilibrata freschezza.
Il Brunello di Montalcino è un grande vino apprezzato non solo Italia e non c’è paese al mondo nel quale si degustino vini di pregio dove il Brunello non figuri in posizioni di assoluta eccellenza, considerata una delle punte di diamante della nostra produzione più aristocratica.
Se si decide di non gustarlo da solo, accompagna grandi piatti della cucina classica a base di carni rosse con salse importanti funghi e tartufi, preparazioni di selvaggina come cinghiale o lepre, importanti formaggi stagionati potranno essere valorizzati da questo grandissimo vino.