



Vigneti Giole

Sangiovese Badia a Ruoti 4

A Badia a Ruoti, in provincia di Arezzo, la famiglia Cortesi possiede da quattro generazioni un piccolo appezzamento di terreno dove trovano dimora da oltre ottant'anni le viti che danno origine a questo vino prodotto in quantità limitatissime.

Vecchia vigna di famiglia (circa 3000 mt), ultrasettantenne, ubicata a Badia a Ruoti; le viti si alternano ai filari di olivi e si ritrovano ancora i vecchi "chioppi" a fungere da sostegno alle viti (viti maritate). Sangiovese con un saldo di canaiolo e colorino, uva matura ad ottobre, vendemmiata entro la prima decade del mese. Vinificazione in rosso in mastelle a cielo aperto con frequenti follature; nessuna aggiunta di solforosa né di lieviti selezionati; il mosto rimane sulle bucce per circa 30 giorni, dopo la svinatura il vino riposa in legno (tonneaux nelle annate più fortunate, barrique nelle annate più scarse) 9 mesi e viene imbottigliato senza filtrazione nell'estate successiva alla vendemmia.

SO2 totale all'imbottigliamento 25 mg/lt

Vitigni

Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Zona di produzione

Comune di Badia a Ruoti (AR)

Caratteristiche del vigneto

Altitudine 300 mt slm, terreno di composizione argillo-calcareo accoglie vecchie viti allevate a doppio capovolto toscano.

Tecniche agronomiche

Praticiamo un'agricoltura naturale e rispettosa della pianta e dell'ambiente circostante: le concimazioni sono effettuate solo con materiale organico e i trattamenti sanitari limitati a prodotti a base di rame e zolfo. Le uve sono state vendemmiate a mano nella prima decade di ottobre. La resa per pianta è circa 3 kg.

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni alla temperatura di 26 °C; contatto con le bucce per 20 giorni. Il vino affina sulle proprie fecce fini per sei mesi in tonneau di terzo passaggio. Viene travasato e imbottigliato nella tarda primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

Note organolettiche

Rosso rubino luminoso solcato da tenui riflessi granati. Al naso emerge immediato il sentore di amarena a cui si associano note di sottobosco e di spezie nere. La bocca è fresca e sapida, il tannino, fine e composto, guida la beva ad un finale piacevolmente amaricante e asciutto.

Abbinamenti consigliati

Primi piatti strutturati con carne, secondi piatti di selvaggina, salumi, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16° C

