

slow wine

guida **2013**

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

**PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI**

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

Cacciagrande

Frazione Tirli
Località Ampio
tel. 0564 944168
www.cacciagrande.com
info@cacciagrande.com

12 ha - 60.000 bt

VITA - Dal 1997 Bruno Tuccio conduce quest'azienda fondata dal padre, già viticoltore ma non vinificatore. Bruno stesso ci accoglie in azienda e, parlando di vigne e di vini, ci trasmette una grande passione per il suo lavoro e una competenza tecnica, acquisita da autodidatta, veramente fuori dal comune. È lui infatti che si occupa in prima persona della gestione agronomica della vigna, assistito nella parte enologica da Graziana Grassini.

VIGNE - Le vigne sorgono su terreni sabbiosi di origine arenaria ricchi di scheletro, molto drenanti e gestiti con inerbimenti spontanei per limitare gli effetti erosivi della pioggia. Un pozzo artesiano garantisce la disponibilità d'acqua per alimentare l'impianto di irrigazione, utilizzato esclusivamente come aiuto alle piante nelle annate più critiche dal punto di vista idrico. La forma di allevamento è il cordone speronato e la densità media è di circa 4.700 piante per ettaro.

VINI - «I vini rossi si fanno in campo» dice Bruno, e in questa sintesi risiede la filosofia di Cacciagrande. Non prodotto nell'annata 2009, il **Castiglione 2010** (● petit verdot, syrah, merlot; 5.000 bt; 18 €) ha potenza ed eleganza, con naso intenso, note di cacao e liquirizia, cenni balsamici su palato pieno e persistente. Il **Cortigliano 2010** (● syrah, petit verdot; 10.000 bt; 11 €) mostra bella componente aromatica con ingresso convincente, equilibrato e finale di grande piacevolezza. Il **Maremma Toscana Rosso 2011** (● sangiovese, cabernet sauvignon, merlot; 30.000 bt; 8 €) mostra al naso sentori vinosi e leggere note speziate per una grande facilità di beva. Molto apprezzato infine, per le note fruttate di albicocca e la mineralità sorretta da acidità, il **Viognier 2011** (○ 15.000 bt; 10 €), con quella punta di vermentino che conferisce al vino una scia sapida di notevole intensità.

CONCIMI minerali, letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico, chimico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

578 | TOSCANA | Costa toscana

CINIGIANO (GR)

Le Calle

Località La Cava
Frazione Poggi del Sasso
tel. 0564 990432
www.le-calle.it
lecalle@tiscali.it

7 ha - 25.000 bt

VITA - Da secoli la famiglia Catocci vive sulle colline di Poggi del Sasso, in uno scenario di rara bellezza paesaggistica nel cuore della Maremma toscana. Oggi la conduzione agricola dell'azienda è affidata a Riccardo, che ha ereditato dalle generazioni che l'hanno preceduto capacità agronomica e saggezza contadina. Oltre a ciò, il produttore è riuscito a valorizzare la viticoltura, da sempre praticata in famiglia, inserendosi tra le migliori realtà del Montecucco.

VIGNE - Dei 60 ettari a disposizione solo 7, «i più sassosi» come dice Riccardo, sono destinati alla vigna. In continuità con il passato, le varietà messe a dimora sono costituite da sangiovese, per la maggior parte, ciliegiole e canaiolo per i vitigni a bacca rossa. Trebbiano, malvasia, vermentino per quelli a bacca bianca. La viticoltura fa parte di un complesso di attività che vede olivicoltura, allevamento (bovini e asini) e cerealicoltura comporre un virtuoso quadro agricolo.

VINI - Non si deve cercare nei vini prodotti una statica perfezione formale, è piuttosto dove si avverte un'increspatura del tannino, un profumo insolito, una vibrante acidità che troviamo la sincerità della viticoltura. Il **Montecucco Sangiovese Poggio d'Oro Ris. 2007** (● 3.000 bt; 20 €) affina 2 anni in botti di rovere di Slavonia da 20 ettolitri. Esprime note sanguigne, floreali molto profonde. Un palato vigoroso e ricco, giocato su una materia calda ma sostenuta da acidità sufficiente. Il **Montecucco Sangiovese Poggio d'Oro 2009** (● 5.000 bt; 12 €) ha un passaggio in legno di circa un anno in botte grande. Dilettoso, armonico nonostante l'alcol in esuberanza, dona profumi di frutta rossa in confettura e spezie. Il **Montecucco Campo Rombolo 2009** (● 4.000 bt; 8 €) offre fragranza, semplicità e una piacevole immediatezza. Affina in acciaio per circa un anno.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica

CINIGIANO (GR)

Collemassari

Località Poggio del Sasso
tel. 0564 990498
www.collemassari.it
info@collemassari.it

100 ha - 400.000 bt

VITA - Visitare le aziende massari e Tenuta di Grattamacco, entrare nel cuore di una grande tradizione toscana posta tra Montalcino e Chianti, due importanti realtà, è un'esperienza di grande importanza. Bertarelli Tipa, che ha investito in un'azienda con altre aziende, a uno dei più signorili che include anche le aziende di Grattamacco.

VIGNE - Nel racconto di una grande tradizione, comune nel cuore del gruppo Collemassari, non possiamo che parlare del paesaggio e delle microclimatiche locali. Grazie a una viticoltura con altre aziende, a una grande concentrazione biologica, dare credibilità a tutti.

VINI - Due entità, una precisa missione: rappresentare le proprie specificità, vitigno originario. Della linea Collemassari, un ottimo **Montecucco Rosso Ris. 2008** (● 15 €), che prevede annate di grande qualità. Il **Montecucco Rosso Veri** (○ 40.000 bt; 10 €), il riconoscimento di un vitigno di grande valore, ciliegiole; 60.000 bt di grande piacevolezza di rusticità per un vitigno di grande valore. **Rigomoro Ris.**

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni, selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica