

“Castagnino”

Il “**Castagnino**” è il fratello più giovane del nostro vino simbolo (Il Castagno).

È fatto solo con uve coltivate nei nostri vigneti, tutti caratterizzati da rese per ettaro molto basse (al massimo 40 quintali da 5.000 piante), rigorosamente selezionate per ottenere questo vino nel corso dell'intera annata, in particolare prima e durante la vendemmia (che avviene solitamente nella prima metà di settembre, leggermente anticipata rispetto a quella per Il Castagno), raccolte esclusivamente a mano in piccole cassette forate da 15 kg.

Dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice (che lascia gli acini quasi integri), la fermentazione alcolica avviene (in maniera spontanea, grazie ai lieviti autoctoni) in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per circa 15 giorni, scandita da frequenti rimontaggi; la successiva macerazione delle bucce dura altre una-due settimane circa.

Anche la fermentazione malolattica (del solo mosto fiore; il vino ricavato dalla pressatura delle vinacce non viene mai utilizzato per la produzione dei nostri vini) avviene spontaneamente, senza inoculo di batteri; segue un periodo di affinamento di circa un anno sulle fecce nobili in botti di cemento vetrificato (quindi senza alcun passaggio nei barili di rovere).

Il “**Castagnino**” nasce dalla volontà di sperimentare a 360 gradi le potenzialità del vitigno Syrah a Cortona, declinandolo in tutte le sue diverse espressioni; nella fattispecie, si è voluto produrre un Syrah dalle caratteristiche completamente diverse da quelle del principale vino aziendale (Il Castagno, suo fratello “maggiore”) ma con pari dignità e ricerca dell'eccellenza, e frutto della medesima filosofia produttiva ispirata all'alto artigianato.

È un vino fresco e fruttato, dal profilo aromatico con note di prugna, bacche di ginepro, tratti floreali e gradevolmente erbacei. In bocca è gustoso, fragrante ed equilibrato, ha buona struttura e notevole concentrazione, abbinata a briosa e piacevole acidità.

Intende essere un Syrah amichevole e beverino pur nella sua complessità ed eleganza, assolutamente mai banale ed omologato, profondamente varietale ma molto toscano, fedele ed originale espressione del proprio territorio, risultato di operazioni colturali e pratiche enologiche semplici, etiche ed ecocompatibili, all'insegna del migliore “artigianato tecnologico”.

