

Il Castagno

Il Castagno è il vino che ho sempre desiderato fare, il vino principale, in un certo senso il simbolo della nostra azienda. L'espressione "ideale", nelle mie aspirazioni, del vitigno Syrah. È fatto solo con le migliori uve Syrah coltivate nei nostri vigneti, tutti caratterizzati da rese per ettaro molto basse (al massimo 40 quintali da 5.000 piante), selezionate con cura nel corso dell'intera annata -in particolare prima e durante la vendemmia- per realizzare questo vino perseguendo l'eccellenza e, ogni anno, la migliore possibile interpretazione del millesimo, e raccolte rigorosamente a mano in piccole cassette forate da 15 kg. (di solito a partire dalla metà di Settembre).

Dopo una pigiadiraspatura estremamente soffice (per lasciare gli acini 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 tre 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, dopo una ulteriore, rigorosa selezione delle migliori partite di vino dell'annata, un periodo (dai 18 ai 24 mesi) di affinamento sulle fecce nobili nei migliori barili di rovere francese, di Allier, Nevers e Tronçais, provenienti da diverse primarie tonnelleries.

Il Castagno è un vino potente, ma allo stesso tempo armonioso ed equilibrato, caratterizzato da struttura notevole, morbido ed elegante, dagli aromi complessi, profondi ed affascinanti di frutti rossi e neri maturi, cioccolato, caffè e pepe bianco, con sfumature di tabacco biondo, spezie e catrame; al palato offre tannini vellutati e corretta acidità, il gusto è fruttato e speziato, con note esuberanti di fragole, more e ciliegie, sentori balsamici e minerali, di carne alla griglia e chiodi di garofano. Il finale mostra grande carattere e personalità, retrogusto stratificato, lunghissimo e persistente.

Intende essere un Syrah unico ed originale, molto toscano, autenticamente varietale ma, soprattutto, espressione fedele e sincera del terroir di Cortona e delle speciali caratteristiche della nostra splendida regione, risultato di operazioni colturali e pratiche enologiche semplici, etiche ed ecocompatibili, all'insegna del migliore "artigianato tecnologico".

