



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nell'Informativa Estesa. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta l'[Informativa Estesa](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Montalcino news

Who.
What.
When.
Where.
Why.



Cerca

- HOME
- NEWS & WINE
- CULTURA & PAESAGGI
- UOMINI & TERRA
- STORIA & ATTUALITÀ
- AGENDA
- AUDIO&VIDEO
- CHI SIAMO
- SOCI@L

COPERNICO S.R.L. SERVIZI DI INGEGNERIA E GEOLOGIA MONTALCINO

[indietro](#) | [stampa](#) | [condividi](#)

Categoria: News & Wine
22 marzo 2019 17:44

“Vignavecchia”, il Brunello selezione di San Polo



San Polo, azienda di proprietà di Marilisa Allegrini collocata sul versante Sud-Ovest di Montalcino, ha un nuovo Brunello selezione, legato a uno specifico cru. Si chiama “Vignavecchia” e rientra nel progetto di “parcellizzazione” dei vigneti iniziato qualche anno fa. “Abbiamo deciso di non considerare più il corpo vigneti di San Polo come unico - spiega l'enologo della griffe, Riccardo Fratton - ma di dividerlo in parcelle o sottoparcelle e di adattare la conduzione agronomica alle esigenze specifiche di ogni cru che abbiamo individuato. Questo per valorizzare al

massimo le singole vigne e ottenere nelle uve la qualità migliore possibile. Poi, in fase di vendemmia, le uve derivanti dai vari appezzamenti sono state raccolte, vinificate e affinate separatamente, per capire quali sono le peculiarità di ogni cru”.

Il risultato è stata l'individuazione di due vigneti dai quali verranno prese le uve per i due Brunelli selezione, che sono appunto “Vignavecchia” (è già sul mercato l'annata 2013) e “Podernovi”, che uscirà invece dall'annata 2015.

Nello specifico, per il Vignavecchia l'appezzamento è un vigneto di due ettari, il più vecchio tra tutti i 16 vigneti dell'azienda (è stato messo a dimora tra il 1988 e il 1990). La pendenza particolarmente ripida, l'esposizione ad ovest e il tipo di terreno ricco di galestro conferiscono alle uve un livello di maturazione e concentrazione particolarmente elevato. A questi fattori si aggiunge l'altitudine, che mitiga gli eccessi di caldo e permette di mantenere freschezza aromatica e acidità nelle uve.

Per quanto riguarda la vinificazione, il vino fermenta in troncoconici in rovere di Slavonia, con una lunga macerazione sulle bucce (35-40 giorni), poi affina in botti (sempre in rovere di Slavonia) da 10 hl per circa 30 mesi (2 anni e mezzo). La produzione annua di Vignavecchia è di 1.000-1.500 bottiglie, a seconda dell'annata. Nel 2013 ne sono state prodotte 1.000.

Lascia un commento

I campi obbligatori sono contrassegnati con asterisco (*).

Verranno pubblicati solo il nome e il commento.

La pubblicazione del commento avverrà previa validazione da parte del team di Montalcinonews.com.

Nome *

Email *

PROFUMERIA ITALIANA
SALVIONI - MONTALCINO

www.salvioni1905.it

Ultimo numero

Montalcino news

[Sfoglia gli ultimi numeri ▶](#)

[Vai all'archivio ▶](#)

BONACCHI
della Collina di Toscana
www.bonacchi.it

dati a cura di [3BMeteo](#)

Meteo

Ultimora

22 marzo 2019
Montalcino aderisce alla campagna “L'Orchidea Unicef”
Il Comune di Montalcino aderisce alla campagna nazionale di raccolta fondi

22 marzo 2019
Calcio, il Montalcino va a Pontassieve: in palio punti pesanti per i playoff
Ventiseiesima giornata di campionato (Promozione Girone B) e per il Montalcino

22 marzo 2019
Treno Natura, dal Comune di Montalcino oltre 6.000 euro per il 2019
Tornerà anche quest'anno lo spettacolo del Treno Natura, iniziativa ormai

Sito web

Commento

Il commento deve essere inviato usando un indirizzo e-mail valido. Si prega di non utilizzare indirizzi e-mail falsi, Montalcinonews.com potrebbe aver bisogno di contattarvi in merito alla vostra comunicazione. Montalcinonews.com rispetta la privacy della propria utenza, secondo quanto stabilito dal Decreto Legislativo 196/2003. Si informa che i dati forniti saranno tenuti rigorosamente riservati, e potranno essere utilizzati unicamente per l'invio di materiale informativo o pubblicitario. I dati raccolti non potranno essere trattati per finalità diverse, né saranno diffusi o comunicati a terzi o ceduti ad altre società. Inoltre i dati resteranno a disposizione dei rispettivi titolari per eventuali variazioni o per la loro cancellazione, ai sensi dell'art.7 del Decreto Legislativo n.196/2003. Per essere rimossi dai nostri archivi è sufficiente contattarci all'indirizzo e-mail info@montalcinonews.com

Commento all'articolo

Eventi

24 marzo 2019

Colazione di San Giuseppe

Il 24 marzo il Quartiere Travaglio organizza

23 marzo 2019 21:00

"Rumori fuori scena" a Montalcino

Dall'Associazione Culturale Teatrale Teatro

23 marzo 2019

Cena calabrese nella Ruga

Pronti per una cena dai gusti decisi,

[GUARDA TUTTO](#)**LE GODE**

Az. Agr. LE GODE di Ripaciotoli Claudio
Leo. Le Gode 343
53024 Montalcino (SI)
azienda.legoda@libero.it

