



Prosit



Rubrica a cura di *Kirk*



Oggi assaggiamo: **ROSSO DI MONTALCINO (annata 2009)**

azienda produttrice: **Stella di Campalto (Toscana)**

tipo di vino: Rosso Fermo

Tipologia di vino



Giudizio

Un vino semplicemente fantastico, dotato di una grande persistenza che non ha nulla da invidiare alle più blasonate cantine toscane, un rosso notevole sia a livello regionale sia a livello nazionale. Sangiovese in purezza (100%) con gradazione alcolica 14% , ben lontano come composità da altri vini italiani con la stessa gradazione, è un vino biologico adatto ad ogni tipo di occasione. Il voto è dettato dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

Voto di Kirk: 4 (max.5)



Costo e
reperibilità

Costo della bottiglia (annata 2009) da 750 ml: circa 30 euro

Acquista da: Liquor Store (Vercelli) *vino non in vendita nella grande distribuzione*



Glossario

Rosso di Montalcino: unitamente al Brunello è l'unica denominazione toscana costituita esclusivamente da uve Sangiovese. La differenza principale che intercorre con il più famoso e celebre "fratello maggiore" Brunello sta nel fatto che i vini posso essere commercializzati anche un anno dopo la vendemmia.

Sangiovese: è il vitigno più diffuso in Toscana ed uno dei più diffusi a livello nazionale (11% della superficie viticola italiana)



Chicca

L'annata 2007 ha ottenuto una votazione di 18,5/20 nella guida "I vini d'Italia 2011 dell'Espresso".

CENNI STORICI

L'azienda Stella di Campalto Az. Agricola San Giuseppe è ubicata a Montalcino, frazione Castelnuovo dell'Abate (Siena) e il suo nome è da attribuirsi a Giuseppe Martelli che così chiamò nel 1910 la sua mezzadria.

Abbandonata nel 1940 e rilevata circa 50 anni dopo dall'attuale proprietaria famiglia, l'azienda si espande per 15 ettari tra bosco, ulivi quasi centenari e 6 ettari di vigneti.

E' un'azienda certificata BIO dal 1996 e applica metodi biodinamici dal 2002.

L'azienda Stella di Campalto produce anche un delicato olio extra vergine di oliva, ottenuto da spremitura a freddo di olive biologiche raccolte a mano e frante entro le 24 ore.

La bottiglia di olio (750 ml) mantiene etichetta e forma delle bottiglie di vino.

ETICHETTE



Fronte



Retro

DETTAGLI

Il numero delle bottiglie prodotte varia ogni anno e sono tutte colmate in maniera naturale per caduta: si tratta di una struttura costruita su tre livelli con sistema a caduta dove l'uva, raccolta a mano in piccole cassette, una volta diraspata cade nei sottostanti tini di legno da 30 quintali. Terminata la fermentazione alcolica, il "vino" scende nella sala di invecchiamento in piccole botti

costituite da legni spessi. La sala di invecchiamento si trova a 15 metri sotto la superficie il che permette una temperatura costante e qui il vino riposa fino ad acquistare la sua maturità ottimale nel rispetto assoluto del biologico disciplinare di qualità.

Non tutte le bottiglie di vino dei produttori hanno l'etichetta anche sul retro.

Si intende per vino non filtrato un vino non sottoposto a processi e procedimenti di filtrazione chimici.

Alla prossima... **PROSIT !**