

Il Fattore 2018 Azienda Agricola Bagnaia

San Quirico d'Orcia
100% Petit Verdot - 13,5%

L'azienda nasce dal sogno dei coniugi Fiorella e Luigi Olivieri che, nei primi anni Ottanta, sentendo il desiderio di tornare alle loro origini e al contatto con la terra decidono di acquistare un vecchio podere abbandonato e trasformarlo in quella che oggi è la loro cantina. Il vino in degustazione parte da una raccolta manuale e selezionata in vigna, arriva in cantina dove svolge la fermentazione in vasche di acciaio e termina il suo percorso prima con una maturazione in botti di rovere francese e poi con l'affinamento in bottiglia. Nel calice brilla di un rosso rubino con riflessi porpora. Al naso sorprendono avvolgenti note fruttate, principalmente frutti a bacca piccola: ribes e frutti di bosco. Seguono decise note balsamiche ed erbacee tipiche della macchia mediterranea e un inaspettato finale speziato che viaggia sulle sensazioni del tabacco e della liquirizia. Di buona intensità e complessità. Al palato, buona freschezza e sapidità, un tannino molto composto, nobile e ben domato dalle morbidezze del vino. Corpo pieno e ottimo finale di buona persistenza.

Orcia Sangiovese Il Tocco Ris. 2018 Cantina Campotondo

Campiglia d'Orcia
90% Sangiovese, 10% Colorino - 15%

La storia della cantina Campotondo prende vita dal legame della famiglia Salviucci con il loro territorio. Quando nel 2000 decisero di iniziare questo progetto, a Campiglia d'Orcia non c'erano aziende dedicate alla produzione del vino, ma solamente una tradizione vitivinicola di contadini. In vigna, non solo filari di Sangiovese ma anche Chardonnay, Colorino e Merlot, principalmente coltivati ad alberello che accolgono turisti e appassionati nelle diverse visite guidate e degustazioni in azienda. Il Tocco, vino in degustazione, viene lanciato per la prima volta nel 2007, dopo una fase di criomacerazione e una fermentazione in vasche di acciaio. Prodotto solo nelle annate migliori, dopo 24 mesi in botti piccole e tonneau e 6 mesi di affinamento in bottiglia, esce sul mercato. Nel bicchiere il colore è granato, trasparente. Al naso mineralità esplosiva, poi arrivano la grafite, la speziatura, il pepe nero e un inaspettato finale agrumato. Intenso, fresco e minerale il sorso, buona sapidità e tannino giovane ed esuberante. Finale persistente.

Orcia Sangiovese Frasì Riserva 2019 Marco Capitoni

Pienza
90% Sangiovese, Colorino e Canaiolo - 14%

L'azienda Capitoni vanta una tradizione di più di 50 anni. Non solo vigne ma anche cereali, ulivi e boschi e proprio grazie a questa pluricoltura si crea l'ambiente perfetto per un'armonica convivenza di tante specie diverse di insetti, in un ottimale situazione.

Frasì è un vino diverso in ogni annata, così come in ogni annata è diversa l'etichetta che aggiunge una nuova frase alla sua descrizione. Il vino nel calice si presenta rosso granato e compatto.

Al naso è intenso, complesso ma anche delicato. Si colgono sfumature di sottobosco, humus e foglie bagnate. Poi arrivano le note balsamiche e di speziatura dolce, vaniglia e cannella, e la frutta rossa, le more e le visciole. In bocca l'ingresso è pieno, quasi totalmente poggiato sulla freschezza e sulla sapidità e proseguendo l'assaggio ritroviamo i sentori balsamici e speziati del naso. Il tannino è posato ed elegante, ancora giovane ma con il tempo porterà in totale equilibrio morbidezze e durezza. Il risultato è intenso e persistente.

