

slow wine

guida
2019



Slow Food Editore

MONTEPULCIANO (SI)

Poderi Sanguineto I e II

Frazione Acquaviva
Via Sanguineto, 2/4
tel. 0578 767782
www.sanguineto.com
sanguineto@tin.it

6 ha - 38.800 bt

“ Il lavoro di Dora Forsoni e Patrizia Brogi, così reale e non replicabile, ha condotto alla piena realizzazione, apparentemente impossibile, di un vino come continuum del paesaggio, umano e geografico, abitato ”

VITA - A Sanguineto l'animo vive un'esperienza di percezione aumentata. Il colore delle foglie di vite, il profumo della terra, i sapori del vino assumono connotati più luminosi, intensi e definiti, in una specie di reciproca influenza. È un'illusione? Lasciamo ai lettori la risposta.

VIGNE - Il colore delle foglie è di un verde brillante e omogeneo su tutta la superficie vitata, segno di una perfetta attività fotosintetica, e impressiona il contrasto con quello bruno-rosso della terra, argillosa e sabbiosa, che Dora vuole sempre lavorata in modo da farla respirare. La gestione delle piante è affidata all'osservazione e alla cura puntuale. I trattamenti, solo rame e zolfo, sono minimi: motivo di vanto, questo, per la nostra vignaiola.

VINI - Parlare di enologia per Sanguineto risulta quasi offensivo per Dora, che associa il mestiere di enologo a quello svolto da un suo compagno di scuola a cui, in gioventù, aveva mollato un cazzotto. I vini si fondano sulla qualità dell'uva, e su questo punto non si scende a compromessi. Privare di tecnica enologica ridondante i mosti ha originato vini non omologabili, che rappresentano il connubio tra energia artigianale e finezza espressiva. Così è il **Nobile di Montepulciano 2015** (● 15.000 bt; 21 €), dall'ingresso al palato ampio, con aromi fruttati, per rivelare poi un tannino fitto e appuntito, che esalta il lato tattile del liquido apportando lunghezza.

vino slow **ROSSO DI MONTEPULCIANO 2016** (● 15.000 bt; 13 €) Unisce la facilità del sorso a un'impareggiabile fragranza gustativa, risultando tra i vini migliori assaggiati per disponibilità alla facile beva.

FERTILIZZANTI nessun concime

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI fermentazione spontanea

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione