

slow wine

guida 2014



Slow Food Editore

MONTEPULCIANO (SI)

Podere Il Macchione

Via Provinciale, 18
Tel.347 4157687
www.podereilmacchione.it
podereilmacchione@live.it

6 ha - 15.000 bt

PEOPLE - This exciting Montepulciano new winery came into being in 2005, when brothers Simone and Leonardo Abram descended from Trentino and decided to invest their future in a six-hectare plot in the Caggiolo district, excellent for winemaking. Their eco-awareness soon convinced them of the wisdom of adopting a sustainable form of high-standard viticulture that came up trumps immediately.

VINEYARDS - The Macchione nestles among the hills on the road that leads to Montepulciano. The vineyards surround the cellar in a position that not only ensures constant air circulation, but also allows the vines to rest on a number of different geological formations. At the top the clay loam is peppered with pebbles, at the bottom the soil is looser and rich in fossils.

WINES - The vineyards have different ages, varying from 15 to 50 years. The grapes from each parcel are fermented separately in cement vats, which makes it possible to monitor carefully their subsequent evolution in mid-sized casks or 15 hectoliter-vats. This range of technical equipment makes it easier to choose the best batches to allocate to the Nobile. The consultancy of enologist Mery Ferrara is always precious. Nobile di Montepulciano Ris. 2008 (*3,000 bt) has very deep aromas with close-focused fruit enhanced by leafier, earthy, minty notes. The palate is spacious and textured with well-integrated tannins. **Nobile di Montepulciano 2009** (*12.000 bt) has blossom and citrus fruits on the nose with a light, juicy palate. A sumptuous interpretation of the denomination of a Great Wine.

FERTILIZER organic-mineral, green manure

PLANT PROTECTION copper and sulphur

WEED CONTROL mechanical

YEASTS native

GRAPES 100% estate grown

CERTIFICATION none

slow wine

guida 2014



Slow Food Editore

MONTEPULCIANO (SI)

Podere Il Macchione

Via Provinciale, 18
Tel.347 4157687
www.podereilmacchione.it
podereilmacchione@live.it

6 ha - 15.000 bt

VITA - Una bella novità questa giovane azienda di Montepulciano. Nel 2005 i fratelli trentini Simone e Leonardo Abram decidono di investire il loro futuro agricolo in località Caggiolo, zona molto vocata della denominazione, acquistando un podere di 6 ettari. La loro sensibilità li porta ben presto ad adottare un tipo di viticoltura sostenibile e di qualità, che fin dalle prime battute li ha condotti a risultati notevoli.

VIGNE - Il casale del Macchione è al centro di una delle formazioni collinari che si susseguono sulla strada che porta a Montepulciano. Le vigne circondano la cantina e la loro posizione, oltre a garantire una costante ventilazione, permette alle viti di poggiare su più formazioni geologiche. Alla sommità vi sono matrici franco - argillose con buona presenza di sasso, in alto troviamo un suolo più sciolto e ricco di fossili.

VINI - Le vigne hanno età diverse che variano dai 15 ai 50 anni. Ogni parcella è vinificata separatamente in cemento, in modo da poterne seguire con attenzione l'evoluzione, che avverrà in tonneau e barriques di secondo passaggio, oppure in tini da 15 ettolitri. Avere un corredo tecnico così variegato permette di scegliere le migliori partite da destinare al Nobile. Preziosa la consulenza dell'enologa Mery Ferrara. Il Nobile di Montepulciano Ris. 2008 (*3.000 bt; 27 €) ha espressione olfattiva molto profonda, dove il frutto centrato si arricchisce di note più cupe, terrose e mentolate. La bocca è ampia, ricca di materia e dal tannino ben integrato. Meravigliosa l'interpretazione del **Nobile di Montepulciano 2009** (*12.000 bt; 20 €), con sentori floreali e agrumati per un palato leggero e ricco di succo. Suntuoso interprete della denominazione, è un Gran Vino.

CONCIMI organico minerali, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna
