

guida 2011

slow wine

STORIE
DI VITA
VIGNE
VINI
IN
ITALIA



Slow Food® Editore

PANZANO IN CHIANTI (FI)

Il Palagio

Località Il Palagio
Via Case Sparse, 38
tel. 055 852175
www.aziendaagricolailpalagio.com
info@aziendaagricolailpalagio.com



7,3 ha - 15.000 bt

vende in cantina

VITA - L'azienda si estende su una superficie di circa 13 ettari, di cui 7,5 coltivati a vigneto specializzato, in parte situati nella Conca d'Oro e in parte nella zona più alta di Panzano, in località San Martino. La conduzione è strettamente familiare: Monia Piccini si dedica all'agriturismo, mentre il marito Franco lavora personalmente i vigneti. L'azienda è in regime di conversione biologica e la consulenza enologica è del bravo Marco Chellini.

VIGNE - I vigneti attuali sono il frutto di una serie di reimpianti iniziati nel 2000 e terminati nel 2009. I lavori sono stati effettuati nel massimo rispetto dell'ambiente, curando in modo particolare il sistema di drenaggio, il numero dei ceppi per ettaro e la selezione clonale dei vitigni. Inoltre una buona esposizione e una vocata composizione morfologica dei terreni favoriscono un'ottima maturazione delle uve.

VINI - I vini dell'azienda presentano un unico filo conduttore, quello della piena espressione del terroir di questo comprensorio e del rispetto di una tradizione secolare che si concretizza in un gusto vivo e moderno. In tutti i vini il sangiovese, sapientemente lavorato, domina sulla piccola percentuale di merlot che riesce ad apportare però una buona spalla aromatica e fruttata. Piacevole, fresco, floreale, equilibrato e dalla beva coinvolgente il **Chianti Classico 2008** (sangiovese, merlot; 8.000 bt; 11 €). Un vino che fa della beva succosa e piacevole la sua arma vincente. Elegante nel profilo aromatico, il **Chianti Classico Ris. 2006** (sangiovese, merlot; 4.000 bt; 17 €), succoso, dal ritmo progressivo e contrastato, dal finale saporito e lunghissimo. Gradevole al naso, con note speziate e minerali, dalla bocca grintosa e con tannini di buona fattura il **Torgentile 2004** (sangiovese, merlot; 4.000 bt; 13 €).

CONCIMI letame in pellet, compost, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà

PANZANO IN CHIANTI (FI)

Le Cinciole

Via Case Sparse, 83
tel. 055 852636
www.lecinciole.it
info@lecinciole.it

11 ha - 40.000 bt

vende in cantina

VITA - Luca Orsini e Valeria Viganò fondano le Cinciole nel 1991. Un progetto che nel corso degli anni è cresciuto e ha dimostrato quanto grandi siano la serietà e la passione che animano i protagonisti di quest'avventura. Nel cuore del Chianti Classico l'azienda si estende per 30 ettari in un paesaggio dominato da vite e olivo. L'intenzione di raccontare in modo più fedele possibile il territorio chiantigiano ha condotto Valeria e Luca a una conduzione biologica, impostata a partire dal 2000. Si avvalgono della consulenza esterna dell'enologo Stefano Chioccioli.

VIGNE - La parte agronomica è curata dal bravo Ruggero Mazzili. Da qualche anno, l'azienda si è dotata di un sistema fotovoltaico all'avanguardia. I vigneti aziendali, situati su terreni argillo-scistosi su massiccio di pietraforte, sono ad altitudine variabile: le vigne Valle del Pozzo e Camalaione si trovano a 470 metri, Vigna Sottobosco a 420 metri. L'allevamento è a guyot e ad archetto toscano.

VINI - Da tempo Le Cinciole si è inserita fra le realtà più interessanti del Chianti Classico. Nel 2010 Luca ha deciso, con intelligenza, di rimandare l'uscita dei vini più importanti e ci ha presentato quelli già recensiti negli anni passati da altre pubblicazioni di settore. Il **Chianti Classico 2007** (sangiovese, canaiolo; 30.000 bt; 14 €) ha palato dinamico e succoso. Il **Chianti Classico Petresco Ris. 2006** (sangiovese; 5.000 bt; 26 €) proviene dalla selezione del miglior sangiovese aziendale. Affinato 18 mesi in barrique, evidenza una matrice gustativa calda e potente, con potenziale evolutivo. Complesso il **Camalaione 2006** (cabernet, syrah, merlot; 4.000 bt; 37 €), vino per certi versi estremo, ottenuto da un vigneto piantato con 9.000 ceppi per ettaro. È concentrato e potente. Fragrante il **Rosato 2009** (sangiovese; 2.000 bt; 9 €).

CONCIMI letame in pellet, compost, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà