

slow wine

GUIDA 2022



 Slow Food Editore

MONTESPertOLI (FI)

MONTALBINO



SCONTO -10%

Via Colle di Montalbino, 10 - tel. 389 6825334
www.montalbinovini.it - giulio.tinacci@gmail.com

VITA - Montalbino è la bella storia di Giulio Tinacci, giovane ingegnere e vignaiolo autodidatta, e della sua famiglia. A inizio anni Novanta Marco Tinacci e la moglie Anna Mariotti hanno acquistato l'azienda con l'intenzione di intraprendere un'attività ricettiva e ristorativa e produrre olio dai circa 9 ettari di oliveti. Durante il corso di studi in ingegneria Giulio si è appassionato a tal punto al vino che insieme ai genitori, nel 2015, ha deciso di piantare un vigneto.

VIGNE - Giulio non aveva competenze in materia di vigna e di vino, ma idee chiare sì: coltivare sangiovese e altre varietà autoctone. Chiese aiuto a due validi professionisti, l'agronomo Gianluca Grassi e l'enologo Valentino Ciarla, ma ascoltò anche i saggi consigli di un contadino ottantenne di nome Umberto Taddei. Oggi l'azienda conta 4,5 ettari in corpo unico, e 0,5 ettari di quarant'anni le cui uve in precedenza venivano vendute.

VINI - «Il mio desiderio più grande è produrre vini puliti, piacevoli e identitari»: è questo il credo di Giulio.

- TOP Montalbino Rosso 2019** VINO QUOTIDIANO ● foglia tonda, canaiolo, colorino, sangiovese; 3.500 bt; 11 € - □ - Rilascia aromi floreali e delicate note di frutto rosso, e in bocca descrive una dinamica seducente di apprezzabile naturalezza espressiva, sfumando in un allungo persistente. Che bella sorpresa!
- Chianti Montespertoli 2019** ● 6.000 bt; 9 € - □ - Frutto e fiore in sintesi accordata: se ne esce una suggestione sensuale per un impatto quasi semiaromatico. Non ha grande complessità ma si lascia bere bene.
- Chianti Sup. 2018** ● 2.000 bt; 14 € - □ - Naso imperniato sul frutto, con cenni floreali e sottofondo vegetale; al gusto è reattivo anche se non slanciatissimo. La chiusura è appena corrugata dal tannino.
- Trebbiano Toscano 2020** ○ 2.000 bt; 9 € - □ - Fragrante, teso, sottile.

ha 5 - bt 15.000

Fertilizzanti letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea, selezionati industriali

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato