






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

VITA - Montalbino è ubicata in un anfiteatro naturale e a condurla c'è il giovane Giulio Tinacci, ingegnere per passione, vignaiolo per scelta. Una scelta che ha fatto sì che per una realtà familiare rivolta più all'accoglienza turistica si aprissero nuove strade, in una terra storicamente vocata al vino. Giulio si è da subito dedicato alle attività agronomiche, facendosi le ossa da solo. Vigne, ristorante e agriturismo offrono un suggestivo quadro d'insieme.

VIGNE - In uno degli areali più naturali di Montespertoli vigneti, boschi e seminativi si susseguono; la cantina sta al centro, i vigneti la circondano. Una zona ricca di acqua, questa, e ben ventilata, con terreni che variano dal limoso all'argilloso, con buona presenza di scheletro. Il sistema di impianto è il guyot singolo o doppio, ideale per le rese richieste, mentre le pendenze, a tratti anche decise, garantiscono un buon drenaggio dei suoli.

VINI - Vini contemporanei per come riescono a coniugare facilità di beva e spontaneità, e però sapori e persistenti, in grado di far riconoscere senza incertezze il territorio da cui provengono.

- TOP Montalbino Rosso 2021** **VINOSLOW** ● foglia tonda, canaiolo, colorino, sangiovese; 13.000 bt; 14 € -  - Fresco e centrato, di grande versatilità e definizione, è avvolgente, fruttato, balsamico, dai piacevoli ritorni ematici. Il tratto gustativo, al contempo energico e garbato, svela un finale infiltrante e salino.
- Chianti Montespertoli 2021** ● 9.000 bt; 13 € -  - Il territorio nel bicchiere. Schietto, sincero, poco estrattivo, tra frutto, fiore e spezie fini, presenta una trama affusolata e una beva gradevole, senza impedimenti tannici.
- Trebbiano Toscano 2022** ○ 2.700 bt; 11 € -  - Erba-ceo, sapido, varietale.
- Rosato 2022** ● sangiovese; 1.500 bt; 11 € -  - Fruttato, sapido, agile.

ha 6 - bt 25.000

Fertilizzanti letame in pellet, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

