



SANTI
DA VINI NOSTRI NOSTRISIMA

«Se è Mytik, dico Sì!»

Mytik
Il piacere degli amici

Siamo online da
4763 Giorni 14 ore, 40 m, 7 s



LE TORTE ARTIGIANALI

Esprimi un desiderio.



FACEBOOK FAN BOX



Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici



È STATO INVENTATO
TANTO TEMPO FA.
ORA L'ABBIAMO
REINTERPRETATO

WWW.MELINCHANTI.COM

I PIÙ LETTI DI APRILE

Le sfinci di San
Giuseppe: ecco la ricetta
di Santi Palazzolo per
prepararle a casa

Tra storia, prestigio e progetti per il futuro, alla scoperta del Nobile di Montepulciano

Pubblicato in Vini e Territori



di Federico Letteri

Montepulciano è uno di quei rari posti al mondo dove storia, paesaggio e tradizioni costituiscono un insieme inscindibile in grado di proiettarci in una dimensione unica.

Qui nasce uno dei più rinomati rossi della Toscana, il Nobile di Montepulciano. Moltissimi sono i documenti storici, alcuni dei quali molto antichi, che testimoniano la produzione di vino in questo territorio. Riguardo al periodo contemporaneo è importante sottolineare che quella del Vino Nobile di Montepulciano è stata la prima Docg d'Italia. Il riconoscimento da parte del Ministero dell'Agricoltura è datato primo luglio 1980. Da allora sulle bottiglie è presente la fascetta della Docg che proprio nel 2020 festeggia i 40 anni di storia. È un traguardo importante per il Nobile che è forte di un passato prestigioso, ma che guarda anche al futuro con nuove sfide sui fronti della crescita qualitativa e della diffusione nei mercati nazionale ed estero.



La denominazione si estende su tutto il territorio di Montepulciano con l'esclusione della fascia pianeggiante della Val di Chiana. La superficie vitata copre circa 1.300 ettari. Nel 2019 sono state messe in commercio più di 6,2 milioni di bottiglie. Di queste il 78 per cento è andato all'estero e il 22 per cento in Italia, dove la Toscana rappresenta circa il 70 per cento del mercato con una quota significativa venduta direttamente nelle cantine.



(Andrea Rossi, presidente del consorzio Vini Nobile di Montepulciano)

A Montepulciano la produzione vinicola ha un valore medio di 65 milioni di euro e in questo settore trovano occupazione mille lavoratori fissi e mille stagionali. Ricordiamo che vengono fatti anche due vini Doc: il Rosso di Montepulciano (570 ettari e oltre 2,6 milioni di bottiglie) e il Vin Santo di Montepulciano. Nato nel 1965, il Consorzio del Vini Nobile di Montepulciano conta oggi 270 soci, di cui 78 sono aziende imbottigliatrici. Il territorio è caratterizzato da un profilo collinare con altitudini che vanno dai 250 ai 600 metri sul livello del mare. Può essere diviso in quattro macro aree: il settore orientale, il settore occidentale e i settori settentrionale e meridionale che costituiscono la parte centrale, quella maggiormente vitata. All'interno di queste zone si trovano una quarantina di micro aree differenti per esposizione, altitudine e suolo.



Il vitigno più importante è il Sangiovese, qui chiamato Prugnolo Gentile che, secondo il disciplinare, deve essere presente con una quota di minimo il 70 per cento nel Vini Nobile. Tra le altre varietà utilizzate ricordiamo il Colomero, il Canaliccio e il Mammolo. Abbiamo degustato vini provenienti da tre ottime annate: la 2015 che ha regalato intensità e potenza, la 2016, classica con eleganza ed equilibrio e la 2017, calda e sicciosa con ricchezza di colore e tannini importanti.

Di seguito alcuni nostri assaggi

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2016 - Boscarelli
Ha un naso fine di stampo floreale, arricchito da profumi di piccoli frutti. In bocca è fresco, ben strutturato e lungo. Fitti e vellutati i tannini. Un rosso completo, davvero ben fatto.

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017 - Boscarelli
Presenta note fruttate in evidenza, arricchite da un cenno di viola che viene percepito un po' in secondo piano. È già buono, ma un ulteriore periodo di permanenza in bottiglia permetterà ai tannini di integrarsi al meglio.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Casina di Doro 2016 - Canneto
È intenso all'olfatto con sentori di frutta rossa e prugna matura. Il sorso è dotato di discreta acidità, buon corpo, tannini robusti, ma non astringenti, equilibrio e lunghezza.

Vino Nobile di Montepulciano Docg San Claudio Il 2016 - Cantina del Giusto
Mostra un profilo sobrio ed elegante che si traduce in pacatezza e bevibilità. Note scure floreali e fruttate precedono un palato decisamente fresco con tannini fitti e ottima persistenza. Crescerà ancora.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2016 - Carpineto
È variegato al naso con piccoli frutti rossi, note floreali e sentori di sottobosco. Si distingue per armonia, qualità dei tannini e lunghezza. È un vino preciso nel quale le sensazioni tattili e gustative si presentano in maniera molto ordinata.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Pietra Rossa 2015 - Contucci
Un rosso che fa storia a sé con un gusto lontano da ogni moda e un fascino particolare. Si caratterizza per profumi di frutti rossi, cacao, sentori ferrosi, una punta balsamica, equilibrio, tannini ben presenti, ma levigati e ottima persistenza. Territoriale.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2015 - Contucci
Eleganza e sobrietà sono i punti di forza di questo rosso. Ciò che colpisce è l'armonia e la corrispondenza tra la fase olfattiva e quella gustativa. Tipico e senza eccessi, non è fatto per stupire, ma per esaltare i sapori a tavola.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva Vitarocella 2016 - Icaro
Si tratta di un vino ancora molto giovane, ma è evidente la qualità della materia prima. È freschissimo, ma soprattutto compatto, ben strutturato e giustamente tannico. Con il tempo svilupperà il suo ottimo potenziale.

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017 - Le Bertille
È piacevole all'olfatto con profumi di amarena, mirtillo e accattivanti note floreali. Il sorso è pieno con tannini ben smussati e discreta persistenza. Buono l'equilibrio complessivo.

Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2015 - Podere Casanova
Ha potenza e intensità, sia al naso che al palato, dove una struttura importante ed evidente presenza tannica si associano ad un gusto variegato in un insieme armonico. Decisamente robusto, ma ben fatto.

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017 - Vecchia Cantina di Montepulciano-Redi
Offre un bouquet delicatamente floreale con una nota di amarena in sottofondo. È abbastanza fresco, ben strutturato e lungo. I tannini sono di buona qualità, pur presentando lievi spigolosità che richiedono un po' di tempo per ammorbidirsi.

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2016 - Villa S. Anna
È intrigante e composto con profumi di piccoli frutti, fiori, sottobosco e un cenno speziato. La sua buona acidità bilancia bene la consistenza. Fitti e vellutati i tannini e lunga la chiusura.

TAG: nobile di montepulciano, vino nobile, montepulciano

Mi piace 5 Condividi

FLASH NEWS

06 APR

Casa Setaro dona 500 mascherine all'ospedale di Boscarecasse

GLI APPUNTAMENTI

06 MAR

"INSIEME" in Franciacorta: il Festival di cibo e cultura

Altri articoli



L'emozione di ricoltrarsi dopo 20 anni.
Ritorna una delle prime etichette che hanno fatto la storia dell'azienda.

Analizzare. Certificare. Valorizzare.



Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Gabriele Bolla
Locanda del Sant'Uffizio Enrico
Bartolini
Ciccoco di Penango (At)

Asparago, seitrass e tuorlo al curry

SITI AMICI

