

slow wine

guida 2012



Slow Food Editore

FUCECCHIO (FI)

Fattoria Montellori

Via Pistoiese, 1
tel. 0571 260641
www.fattoriamentellori.it
info@fattoriamentellori.it

55 ha - 250.000 bt

vende in cantina

VITA - «Io faccio il vino per me: vendo solo quello che avanza». Questa la filosofia di Alessandro Nieri, che da venticinque anni gestisce l'azienda acquistata nel 1895 dal bisnonno Giuseppe e via via ampliata con altri piccoli appezzamenti. Alessandro, coadiuvato da Barbara per la parte commerciale e da alcuni operai nelle vigne, si occupa dei campi, della cantina e dei vini con continue innovazioni, alla ricerca della perfezione e per produrre un vino che rappresenti la sua personalità e il suo territorio.

VIGNE - Le vigne sono dislocate in quattro appezzamenti nei pressi di Cerreto Guidi e in prossimità dell'azienda. Queste ultime, piantate a sangiovese e allevate a cordone speronato, occupano i versanti di due collinette, una esposta a est e una a ovest, a un'altezza di 80-150 metri su argille che necessitano di essere lavorate tutti gli anni. Una parcella di venticinque anni è riservata al Dicum, vino dedicato al padre. Le pratiche sono un mix di biologico e biodinamica, con lavorazioni manuali per quanto possibile.

VINI - Vini di qualità, rappresentativi del territorio e di grande personalità. Immediato il **Chianti 2009** (● 130.000 bt; 8 €), che presenta profumi fruttati, beva piacevole e prezzo "giusto". Un ottimo Vino Quotidiano. Complesso e di grande struttura il **Salamartano 2008** (● cabernet sauvignon e franc, merlot; 7.000 bt; 32 €), dai profumi intensi e dalla bocca elegante. Espressione territoriale il **Dicum 2008** (● sangiovese; 7.000 bt; 24 €), succoso, sapido, con tannini delicati. Altro ottimo vino quotidiano il **Chianti Sup. Caselle 2009** (● 20.000 bt; 9 €), gustoso, aromatico e speziato. Il **Moro 2008** (● sangiovese, cabernet, merlot; 50.000 bt; 10 €) è il più immediato della gamma. Dai piacevoli sentori di pesca e fiori il **Bianco dell'Empolese Vin Santo 2004** (○ trebbiano; 4.000 bt; 17 €).

CONCIMI sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna