



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Montalcino, 14-16 marzo 2018

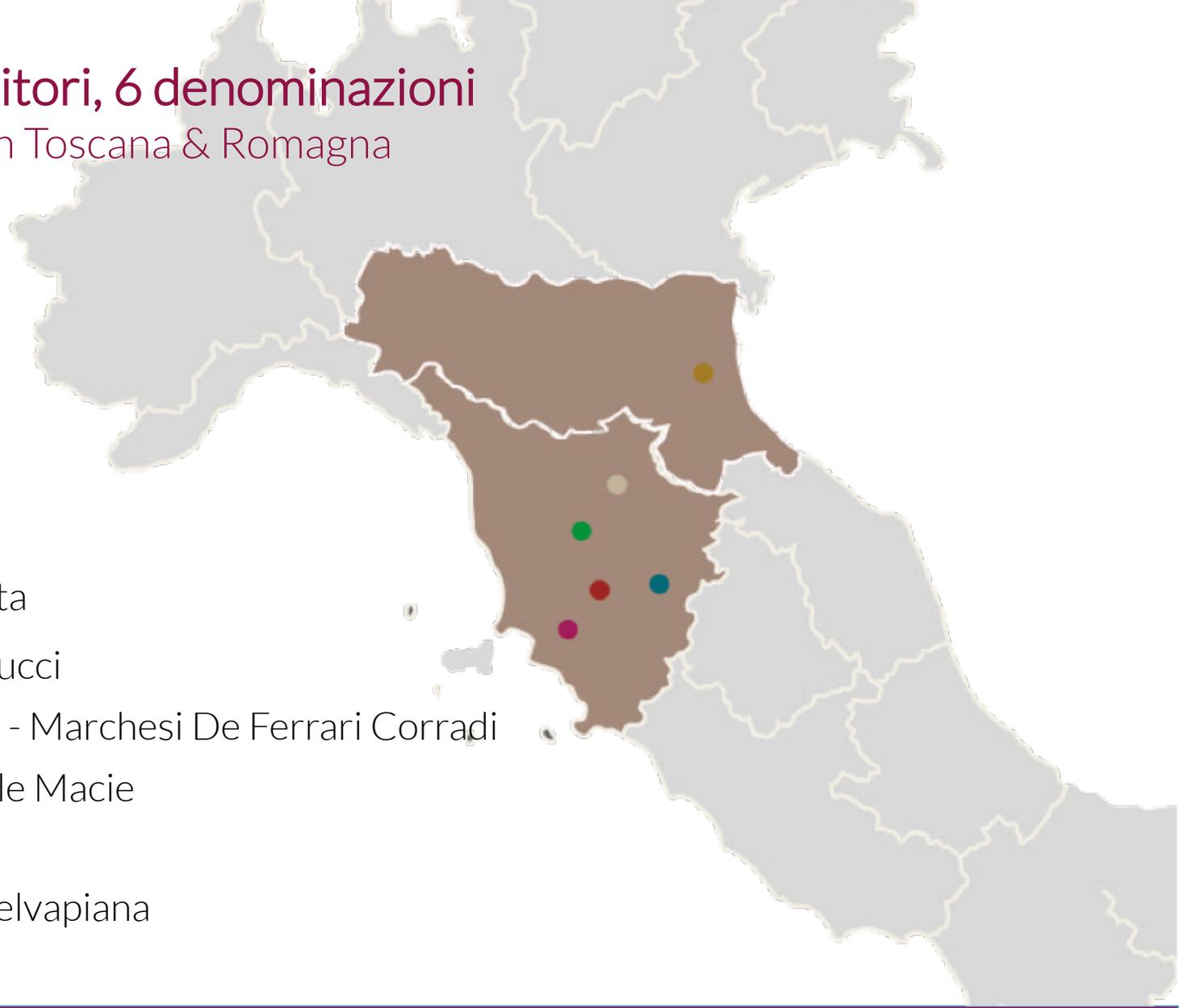
1a Edizione **WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS**

Sangiovese: chi è costui?

Degustazione guidata da Attilio Scienza e Paolo Lauciani alla scoperta delle trame narrative del Sangiovese

6 vini, 6 territori, 6 denominazioni

Il Sangiovese in Toscana & Romagna



- Roccapesta
- Vini Nicolucci
- Boscarelli - Marchesi De Ferrari Corradi
- Rocca delle Macie
- Banfi
- Fattoria Selvapiana



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Le denominazioni del Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG

La zona di produzione delle uve atte a produrlo comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montalcino. Deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, esclusivamente dal vitigno Sangiovese. Il Brunello deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno ventiquattro mesi in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione, a cui deve seguire un periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi e di almeno sei mesi per la menzione "Riserva".

Chianti Classico DOCG

Viene prodotto con uve Sangiovese per almeno l'80% (ma anche utilizzate in purezza). Al blend del Chianti Classico possono contribuire altri vitigni, esclusivamente a bacca rossa, a partire da quelli autoctoni, come Canaiolo Nero e Colorino, ma anche dai principali vitigni internazionali, leggi Merlot e Cabernet Sauvignon. La zona di produzione si sviluppa a cavallo delle provincie di Siena e Firenze con oltre 7.200 ettari di vigneti.

Chianti DOCG

Oltre al sangiovese che è il vitigno base della Denominazione (minimo 70%) contribuiscono alla produzione anche altri vitigni, quali il Canaiolo, il Colorino, la Malvasia Toscana, il Trebbiano, il Cabernet, il Merlot, etc.. La zona di produzione include le provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Pisa, Prato e Siena.

Morellino di Scansano DOCG

La zona di produzione comprende il Comune di Scansano e parte dei Comuni di Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano. Le uve ammesse per la produzione sono: Sangiovese (minimo 85%), altre uve di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana (massimo 15%). Le fasi di vinificazione devono avvenire obbligatoriamente nella zona di produzione delle uve, così come l'imbottigliamento. se destinato alla tipologia Riserva, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad anni due, di cui almeno uno in botte di legno.

Nobile di Montepulciano DOCG

I vitigni ammessi per la produzione sono: Sangiovese, denominato a Montepulciano "Prugnolo Gentile", per un minimo del 70%, vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino ad un massimo del 30% purché i vitigni a bacca bianca non superino il 5%. Il vino può essere immesso in commercio soltanto dopo due anni di maturazione (tre per la Riserva). La zona di produzione comprende il Comune di Montepulciano.

Romagna Sangiovese DOC Superiore

Il vino deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: dall'85% al 100%; possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna. La zona di produzione include: provincia di Bologna (n. 7 comuni), provincia di Forlì/Cesena (n. 24 comuni), provincia di Ravenna (n. 5 comuni), provincia di Rimini (n. 19 comuni). E' consentito effettuare un appassimento parziale delle uve. L'immissione al consumo è consentita dal 1° aprile dell'anno successivo all'anno di raccolta delle uve.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Predappio di Predappio Vigna del Generale 2015 | Nicolucci

Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva



Il Sangiovese Riserva Vigna del Generale nasce dalla più vecchia vigna, di circa 90 anni, ancora esistente nel paese di Predappio e deve il suo nome e l'etichetta ad un generale amante del vino che, alla fine della guerra, decise di impiantare il vigneto con uve Sangiovese. Il Generale aveva un amico molto speciale: un lupo ghiotto d'uva con cui spesso si macchiava il manto grigio!

Vitigno: Sangiovese 100%

Alcol: 14%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

Abbinamenti: formaggi stagionati, secondi di carne rossa, selvaggina



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Il Nocio 2013 | Boscarelli Marchesi De Ferrari Corradi

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



La “Vigna del Nocio” è di proprietà dei Poderi Boscarelli dal 1988, si trova nella zona est dell’azienda ed ha un’estensione di circa 4 ettari, ad un altitudine compresa tra i 350 mt e i 280 mt slm.

Dal 1991 in questa vigna vengono effettuate selezioni particolari di Sangiovese Prugnolo Gentile, sia in base alla situazione pedoclimatica quanto per i diversi cloni di Sangiovese presenti. La produzione media annua è di circa 5000 bottiglie, nelle quali si cerca di coniugare la complessità e il grande potenziale di invecchiamento con l’eleganza e fragranza del Prugnolo Gentile in purezza.

Vitigno: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 100%

Alcol: 14,5%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

Abbinamenti: piatti a base di ragù di carne e funghi, è ideale in abbinamento a selvaggina, arrostiti e umidi



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Tenuta Sant'Alfonso 2013 | Rocca delle Macie

Chianti Classico DOCG



Il Chianti Classico Tenuta Sant' Alfonso della Cantina Rocca delle Macie nasce nel cuore della zona del Chianti Classico, in Toscana. È prodotto in purezza da uve Sangiovese, raccolte e selezionate interamente a mano nella Tenuta Sant' Alfonso, luogo da cui prende il nome.

Vitigno: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

Abbinamenti: arrostiti di maiale cotti al forno con contorno di patate, è perfetto se abbinato a filetto di maiale o a carne in umido.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Vigneto Bucerchiale 2010 | Fattoria Selvapiana

Chianti Rufina Riserva DOCG



Il vino bandiera di Selvapiana. Francesco Giuntini creò questo vino, destinato al lungo invecchiamento, per rappresentare al meglio il carattere e la qualità del vitigno Sangiovese, del territorio di Rufina e di Selvapiana. La prima annata risale al 1979, seconda vendemmia come consulente del giovane enologo Franco Bernabei. Vigneto Bucerchiale viene prodotto solo nelle migliori annate

Vitigno: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

Abbinamenti: carni rosse, si presta ad accompagnare tutte le portate a base di selvaggina.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Calestaia 2013 Riserva | Roccapesta

Morellino di Scansano DOCG



“Il Calestaia è il mio sogno personale. La mia passione è per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra mia passione è per la Maremma. Questa terra dura e ricca di contraddizioni che mi ha rapito. Dall'unione di queste due passioni, che hanno segnato la mia vita, nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso”. Queste le parole di Alberto Tanzini per descrivere il vino che più di ogni altro incarna la filosofia produttiva di Roccapesta.

Vitigno: Sangiovese 100%

Alcol: 13,5%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

Abbinamenti: secondi di carne bianca , secondi di carne rossa , selvaggina.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS

Poggio alle Mura 2012 Riserva | Banfi

Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Un Brunello Riserva che nasce in vigneti specializzati localizzati attorno al Castello di Poggio alle Mura, che gli studi di zonazione condotti nella proprietà hanno messo in evidenza come particolarmente vocati per il Sangiovese e per questo utilizzati per la messa a dimora delle prime viti provenienti dagli studi di selezione clonale iniziati nel 1982. Una personalità inimitabile, fiore all'occhiello della prestigiosa selezione Poggio alle Mura, che si caratterizza per la sua rara eleganza, unita ad una grandissima concentrazione e potenza che lo rendono perfetto per un lungo invecchiamento.

Vitigno: Sangiovese 100%

Alcol: 14,5%

Temperatura di Servizio: 18/20° C

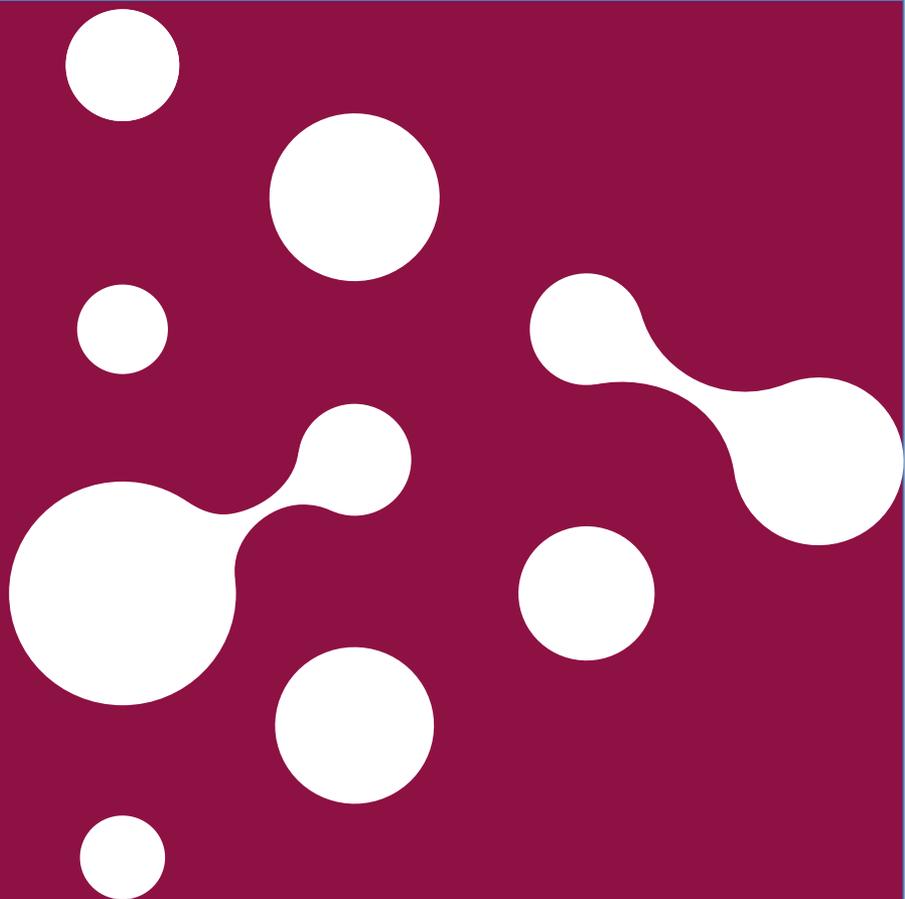
Abbinamenti: carni rosse, cacciagione saporita e formaggi stagionati.
Vino da meditazione.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

1a Edizione WINTER SCHOOL SANGUIS JOVIS



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it