



**fondazione banfi**

---

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

# Confronto di Sangiovesi toscani elevati in diversi legni

modera: **Gabriele Gorelli**, *Master of Wine*  
*Faculty Worldwide Ambassador Fondazione Banfi*

Intervengono:

**Leonardo Bellaccini** – *San Felice*

**Cristian Cattaneo** – *Podere Forte*

**Andrea Lonardi** – *Bertani Domains*

**Maurizio Castelli** – *Poderi Boscarelli, Collemassari*

**Gabriele Pazzaglia** – *Banfi*



## Varietà

## Affinamento

Campione n. 1

---

Sangiovese per *Il Grigio* 2019

---

Botte di rovere  
100 hl

---

Campione n. 2

---

Sangiovese per *Il Grigio* 2019

---

Tonneau  
1° passaggio

---

Campione n. 3

Sangiovese per *Il Grigio* 2019

Tonneau  
2° passaggio





Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena



## PETRUCCI MELO 2018

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

*“È il vino dei Cesari, sontuoso, aristocratico, elegante e sinuoso”*

**UVAGGIO:** Sangiovese 100%

**SUPERFICIE:** 0,9 ha

**SUOLI:** Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

**ALTITUDINE:** 525 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud – ovest

**VITICOLTURA:** 6.250 ceppi per ettaro sono allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

**VENDEMMIA:** i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una rigorosa selezione manuale del grappolo e degli acini.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** fermentazioni spontanee un tino di rovere francese, vinificato come unico Cru con tempi di contatto sulle bucce sino a 35 giorni. Affinamento in botti di rovere francese, per 18 - 20 mesi. Fermentazione malolattica spontanea, seguono 36 mesi in bottiglia.  
*Contiene solfiti*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15°/16°

**FORMATI:** 0,75lt. - 1,5lt. – 3lt.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Un rosso rubino dall'anima saggia e dalla personalità signorile, esaltazione di tutti i sensi. Inebria con profumi di frutti rossi, note di erbe aromatiche e pepe nero, che conducono verso un finale fresco e balsamico. Un tannino fine e persistente accompagna la bella sapidità e mineralità alla ricerca dell'essenza del gusto.

**ANNATA: 2018, Inebriante profumo**

L'inebriante profumo della fiera è racchiuso in questa annata dove, le temperature miti dell'inverno preannunciano una primavera più calda del solito. Nei mesi di maggio e giugno giunge la pioggia, per poi lasciare spazio alla bella stagione che irrompe con le sue calde temperature, già prima del solstizio d'estate. A fine luglio, i colori dell'uva virano, conducendoci saggiamente all'attesa vendemmia, che andrà in scena dalla metà di settembre sino ai primi giorni di ottobre.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

## PETRUCCINO 2018

D.O.C. ORCIA BIOLOGICO BIODINAMICO

*“Messaggero del cuore autentico della Toscana: il Sangiovese.”*



**Podere Forte**  
Castiglione d'Orcia - Siena



**UVAGGIO:** Sangiovese 100%

**SUPERFICIE:** 7,0 ha

**SUOLI:** Scisto fessurabile con presenza di argilla

**ALTITUDINE:** 430 m slm.

**ESPOSIZIONE:** ovest / sud - ovest

**VITICOLTURA:** 7.000 - 10.000 ceppi per ettaro, allevati ad alberello secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

**VENDEMMIA:** i frutti sono raccolti in piccole cassette da 15 Kg. Segue una rigorosa selezione manuale del grappolo e degli acini.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** fermentazioni spontanee in un tino di rovere francese. Malolattica in barrique e tonneau di rovere francese, dove l'affinamento prosegue per i seguenti 14 mesi prima dell'assemblaggio. Seguono 6-8 mesi in bottiglia. Contiene Solfuri

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15 °/16°

**FORMATI:** 0,75lt. - 1,5lt. - 3lt.

**NOTE DEGUSTATIVE:** La personalità audace si riflette nella grande freschezza e complessità di questo vino, caratterizzato da sentori di frutti rossi, note floreali di violetta accompagnate da una piacevole speziatura, concludendo con note di erbe aromatiche. All'assaggio si presenta fresco con un ottimo equilibrio tra acidità e tannino ed una piacevole sapidità.

**ANNATA: 2018, Inebriante profumo**

L'inebriante profumo della ferezza è racchiuso in questa annata dove, le temperature miti dell'inverno preannunciano una primavera più calda del solito. Nei mesi di maggio e giugno giunge la pioggia, per poi lasciare spazio alla bella stagione che irrompe con le sue calde temperature, già prima del solstizio d'estate. A fine luglio, i colori dell'uva virano, conducendoci saggiamente all'attesa vendemmia, che andrà in scena dalla metà di settembre sino ai primi giorni di ottobre.



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

## Santa Caterina

Di colore rosso intenso con note violacee.  
Al naso un'esplosione di frutta rossa - ciliegia sotto spirito, ribes, mora, chinotto e mirto - per una bocca morbida e dolce. Finale lungo e avvincente.

### Vitigni

100% sangiovese (biotipo prugnolo gentile)

### Zona di produzione

Valliano di Montepulciano, colle di Santa Caterina

### Terreni

Ricchi di sabbie (arenarie) e argille salate

### Sistema di allevamento

Cordone speronato

### Densità d'impianto

5000 ceppi/ha

### Resa

70 q.li/ha

### Età media delle viti

20 anni

### Maturazione del vino

In botti da 60 - 70 ettolitri per 12 mesi

### Affinamento in bottiglia

12 mesi

### Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,1 g/l - pH 3,49

### Formato vino



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



BRUNELLO DI MONTALCINO

## Vigna Spuntali

Di colore rubino intenso, ha naso cupo, etereo, di amarena, terra bagnata, carruba, per una bocca di bellissima espansione, serrata sul tannino.

### Vitigni

100% sangiovese

### Zona di produzione

Montalcino, Vigna Spuntali, versante sud-ovest

### Terreni

Galestro e sabbie da degradazione di pietra forte

### Sistema di allevamento

Doppio cordone speronato

### Densità d'impianto

7000 ceppi/ha

### Resa

55 q.li/ha

### Età media delle viti

30 anni

### Maturazione del vino

In barrique di rovere francese da 300 litri per 6 mesi. Seguono 18 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.

### Affinamento in bottiglia

Almeno 24 mesi

### Dati analitici

Alcol 14,5% - Acidità totale 5,24 g/l - pH 3,46

### Formato vino



0,75 L

1,5 L



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG

## Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva Docg 2016

### Il nostro Cru di Sangiovese da vecchie vigne

Una lunga fermentazione in tini tronco-conici aperti, seguita da un affinamento di 18 mesi in botti grandi di rovere da 30 hl, danno un vino rosso complesso e corposo con note di mentolo, alloro, amarena, prugne e ribes. I tannini sono compatti e vellutati. Nonostante la sua complessità e rotondità, il retrogusto è molto fresco ed elegante.

### ABBINAMENTI

Piatti a base di selvaggina, carne alla griglia, piatti a base di funghi, piatti con tartufo e formaggi di montagna stagionati

### DEGUSTAZIONE

Per gustarlo al meglio si consiglia di decantare il vino almeno 1-2 ore prima di servirlo.

### COME SERVIRLO

Servire a 16-17°C

### VINIFICAZIONE

Vino che nasce da una selezione di uve provenienti dai migliori vigneti del Sangiovese coltivati su un terreno di tufo, argilloso, calcareo e marnoso a 300 metri di altitudine. I vigneti sono di tipo biologico, di conseguenza la resa è ridotta a soli 60 quintali per ettaro. L'uva viene raccolta manualmente, la fermentazione alcolica avviene in piccoli recipienti conici di legno, i cui coperchi vengono rovesciati e dove la fermentazione del mosto impiega più tempo. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere di 40 hl, in cui il vino continua a maturare per almeno altri 18 mesi. L'affinamento avviene in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

### COLORE

Rosso rubino scuro

### ALCOOL

15%

### UVAGGIO

100% Sangiovese



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



**BOSCARELLI**

*Vino Nobile di Montepulciano*  
CANTINE DE' FERRARI BOSCARRELLI



## Nobile di Montepulciano DOCG Costa Grande 2016

La selezione della “Costa Grande”, utilizzata sin dagli anni ‘80 per i nostri vini, viene vinificata e imbottigliata a sè, come Cru, dall’annata 2015. Se ne producono mediamente 4000 bottiglie all’anno.

### **Caratteristiche del terreno**

Il terreno è composto da una marna calcarea con abbondante argilla e una contenuta percentuale di terreni rossi sabbiosi. Buona ventilazione termica; si trova in una costa riparata che mediamente può portare un lieve anticipo di maturazione seppur esposta a nord-ovest.

### **Uve con cui è prodotto**

Composto da uve 100% Sangiovese. Il vigneto è stato reimpiantato nel 2000 con selezioni massali dal Nocio e alcune selezioni clonali per portare la densità d’impianto a 7000 piante per ettaro.

### **Vinificazione**

Le uve, raccolte manualmente e trasportate in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura morbida, vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità. La fermentazione, svolta con lieviti autoctoni, dura circa una settimana a temperature controllate dai 28 ai 30 gradi. Vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue, se è il caso, per altri 5/8 giorni dopo la fermentazione.

### **Invecchiamento**

Il Nobile “Costa Grande” viene affinato per il primo anno in Tonneaux da 5 hl e per il secondo in botti da 25 hl, alcuni mesi in vasche di cemento continuando in bottiglia dai 6 ai 12 mesi prima della sua commercializzazione.

### **Maturità ottimale**

Il potenziale di invecchiamento di questo Cru è di alcuni decenni, ma il periodo di maturazione ottimale da noi consigliato varia, a seconda delle annate, dal quinto all’ottavo anno dopo la vendemmia.



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



## Vigna Marrucheto Brunello di Montalcino DOCG 2016

### VARIETA'

Sangiovese proveniente da tre parcelle del vigneto Marrucheto (10 h.), impiantato nel 2009.

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso, al naso è elegante e ricercato. La complessità sensoriale si evidenzia nei tratti fruttati maturi di prugne rosse e pesche bianche. Corpo pieno, vibrante e teso al palato, con un'acidità notevole, ha tannini morbidi, ben levigati ed un finale bilanciato che persiste al palato. Si accompagna a piatti di grandissima complessità, aromaticità e struttura, impreziositi da ingredienti di grande pregio; è ottimo anche degustato da solo come vino da meditazione.

### NOTE TECNICHE

-  **Suolo:** zona caratterizzata da depositi di origine marina con ciottoli grossolani, ben arrotondati, di colore bruno chiaro, immersi in una matrice sabbiosa di colore giallastro, talvolta bruno-rossastro. Nella zona sono presenti anche zone ben delimitate con sabbie argillose di colore bruno-giallastro.
-  **Sistema di allevamento:** cordone speronato - alberello Banfi Densità d'impianto: 4,167 cp/ha. Resa per ettaro: 60 q/ha.
-  **Fermentazione:** a temperatura controllata (25-30° ) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon. **Affinamento:** in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. per 30 mesi
-  **Alcol:** 14,5%
-  **Temperatura** di servizio suggerita: 16-18° C
-  **Prima annata** prodotta: 2016



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



## Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2015

### VARIETA'

Sangiovese proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente, a partire dal 1982

### DESCRIZIONE

Un Brunello che nasce dai vigneti aziendali, che gli studi di selezione, iniziati nel 1980, hanno permesso di individuare come i più vocati per il Sangiovese.

Annata splendida per un Riserva di grande eleganza e potenza. Colore rosso rubino molto intenso con sfumature granata. Al naso è incredibilmente ampio, con profumi di mora e ciliegia matura, ben integrati alle note di caffè, tabacco da pipa e una leggera nota speziata sul finale. In bocca è pieno, morbido e persistente, con tannini maturi ed un'ottima nota acida che accompagna la beva.

La struttura imponente lo rende adatto ad un lungo invecchiamento.

### NOTE TECNICHE

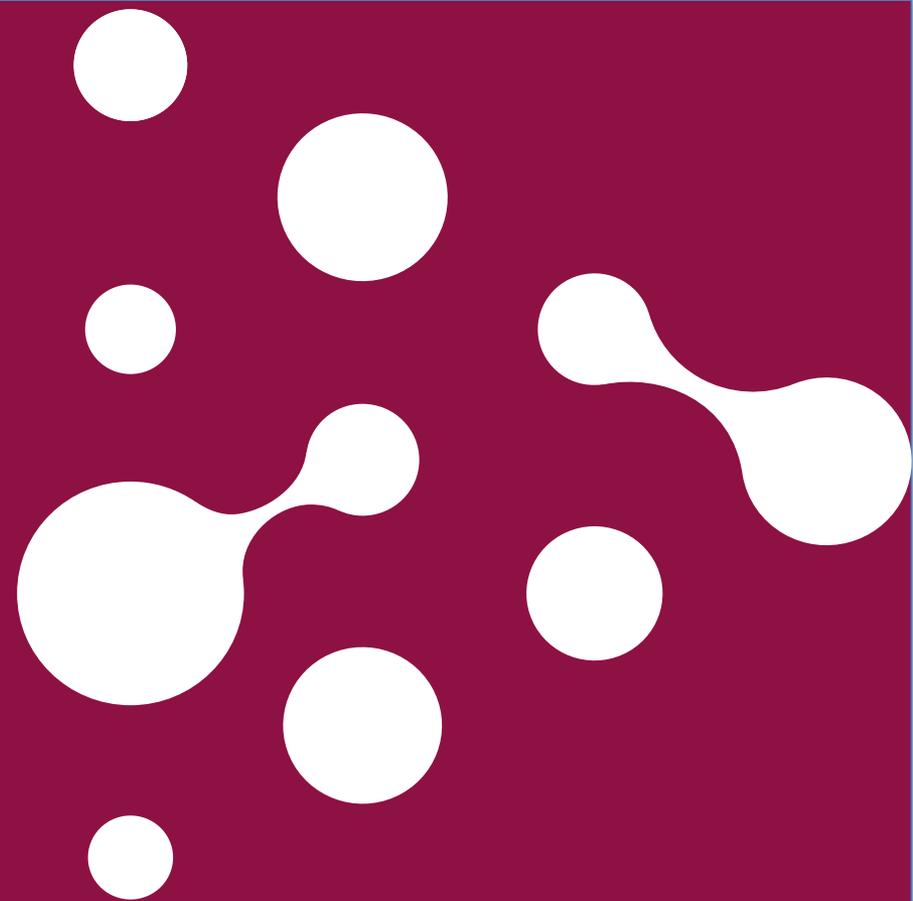
-  **Suolo:** area caratterizzata da versanti a buona pendenza dove i suoli si sviluppano su sedimenti continentali, argillosi di colore rossastro con notevole presenza di pietre e ciottoli.
-  **Sistema di allevamento:** cordone speronato - alberello Banfi Densità d'impianto: 4200 - 5500 cp/ha. Resa per ettaro: 60 q/ha.
-  **Fermentazione:** a temperatura controllata (25-30° ) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon. **Affinamento:** 40% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 60% in. barrique di rovere francese da 350 l. per un minimo di 30 mesi
-  **Alcol:** 14,5%
-  **Temperatura** di servizio suggerita: 16-18° C
-  Prima **annata** prodotta: 2007



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Grazie per  
l'attenzione!



**fondazione banfi**

**SANGUIS JOVIS**  
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

[fondazionebanfi.it](http://fondazionebanfi.it)