



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

V Edizione
SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS
2022

I FIGLI DEL SANGIOVESE NEL MONDO



fondazione banfi


SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

DEGUSTAZIONE


Una finestra dal mondo: il Sangiovese oltre i confini italiani

GABRIELE GORELLI MW

PREMIUM



Gabriele Gorelli MW
Master of Wine



O E N O
GROUP FUTURE TRADE HOUSE



wines



VINVENTIONS



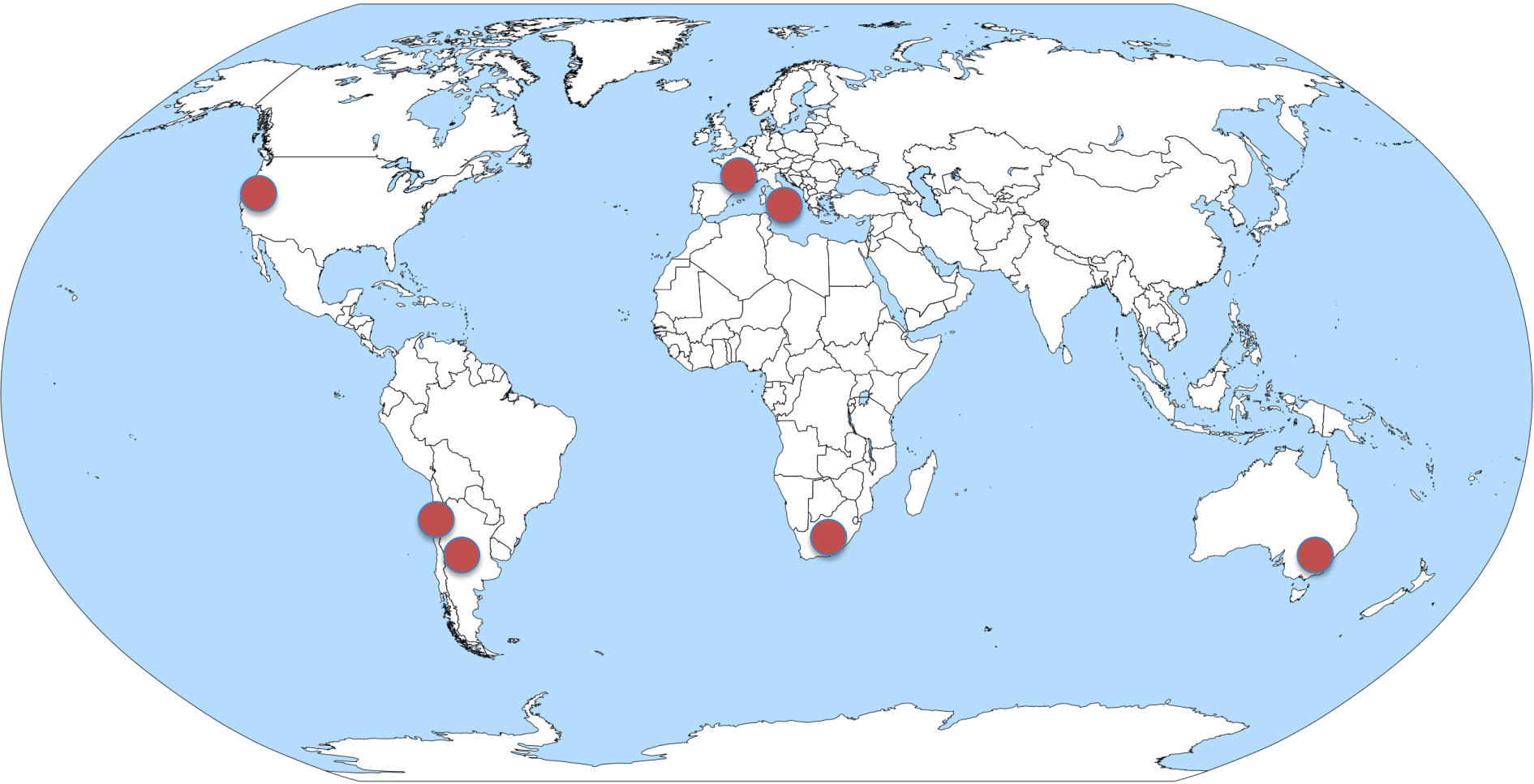
fondazione
banfi



fondazione banfi

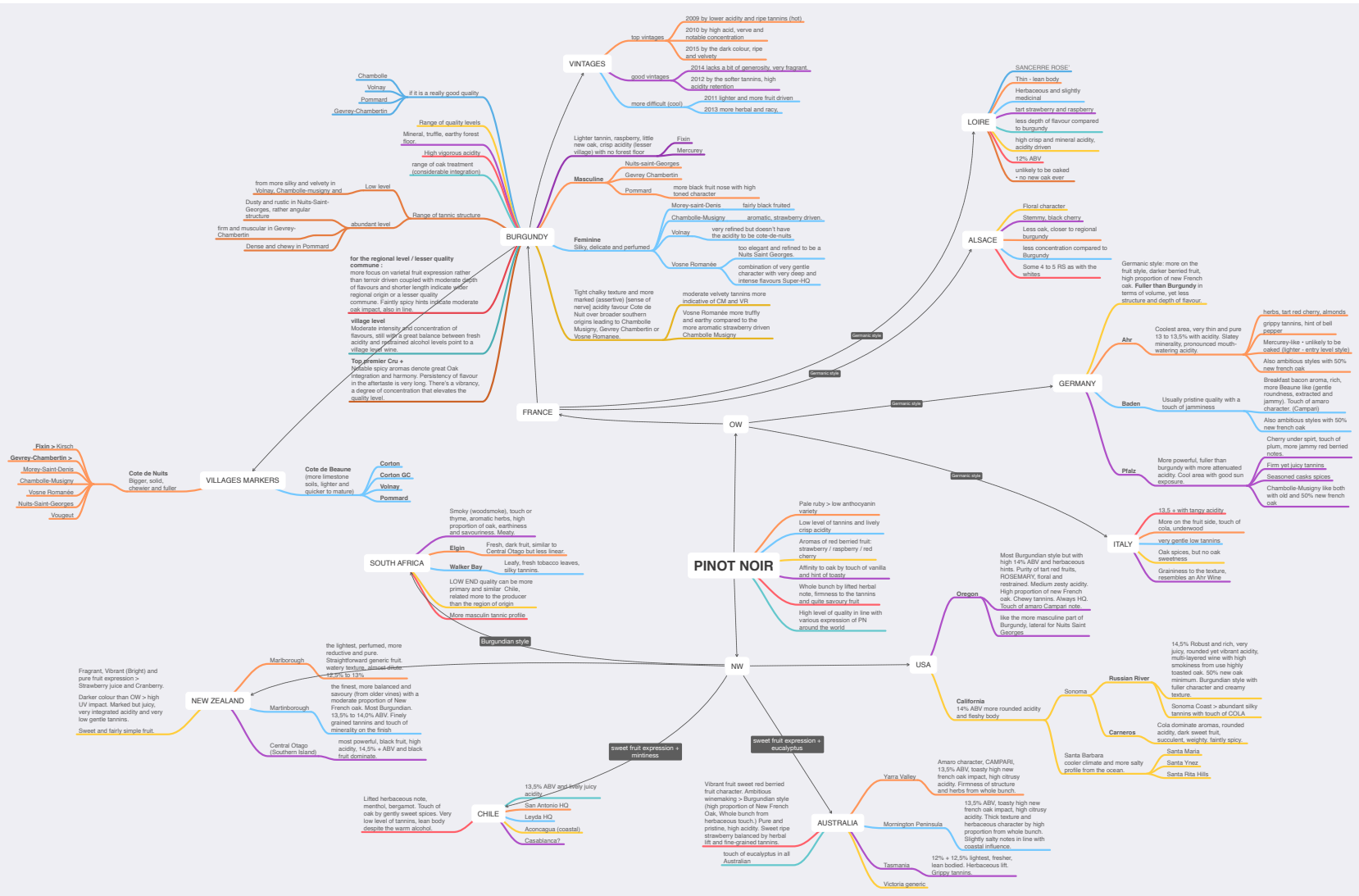
SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Sangiovese nel mondo



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Francia

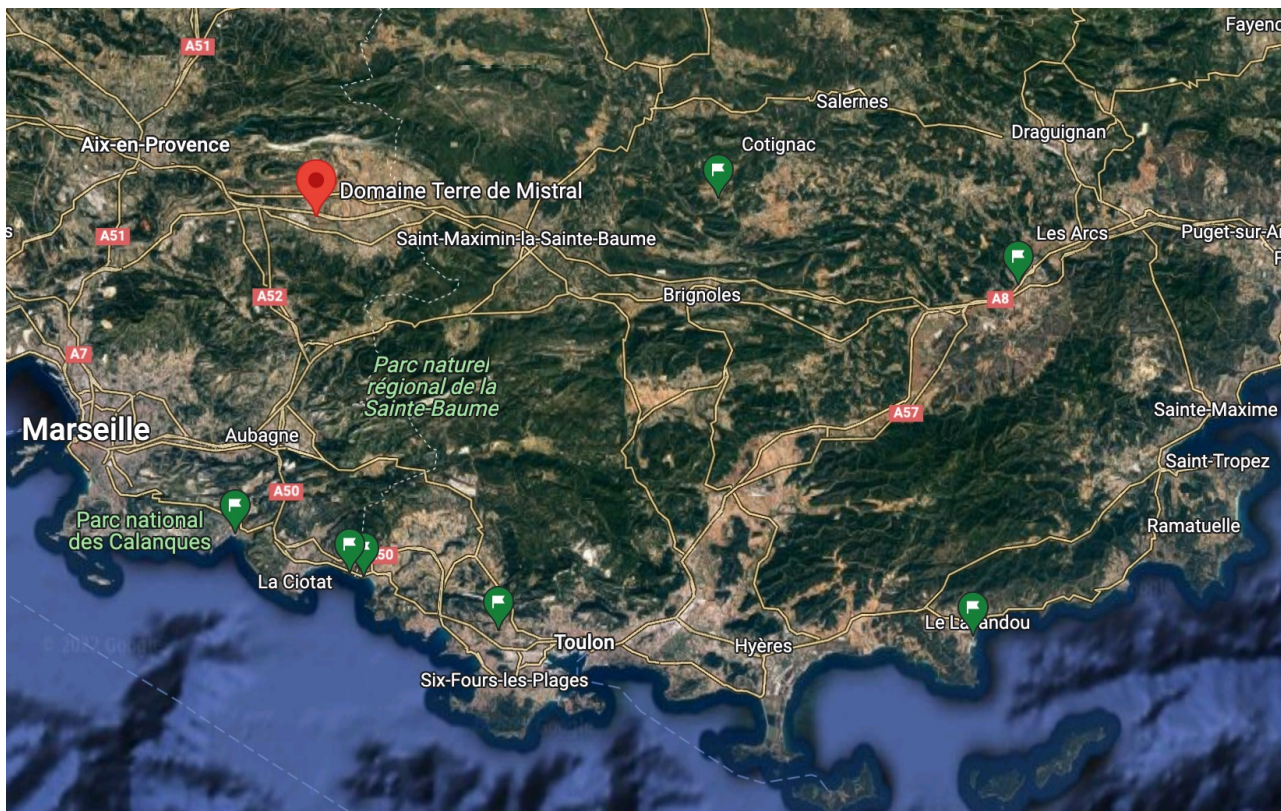


fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Domaine Terre de Mistral

Pauline 2021 – Nielluccio rosé



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Domaine Terre de Mistral

Pauline 2021 – Nielluccio rosé



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Domaine Terre de Mistral

Pauline 2021 – Nielluccio rosé

Wine: 2021 IGP Mediterranee Rosé Cuvee Pauline
100% stainless steel

Vinification: Cold skin contact and cold maceration of the must for 2 weeks. Fermentation between 15.5 and 18C. Maturation on fine lees for 1 month without malolactic fermentation.

13% ABV – € 12,00

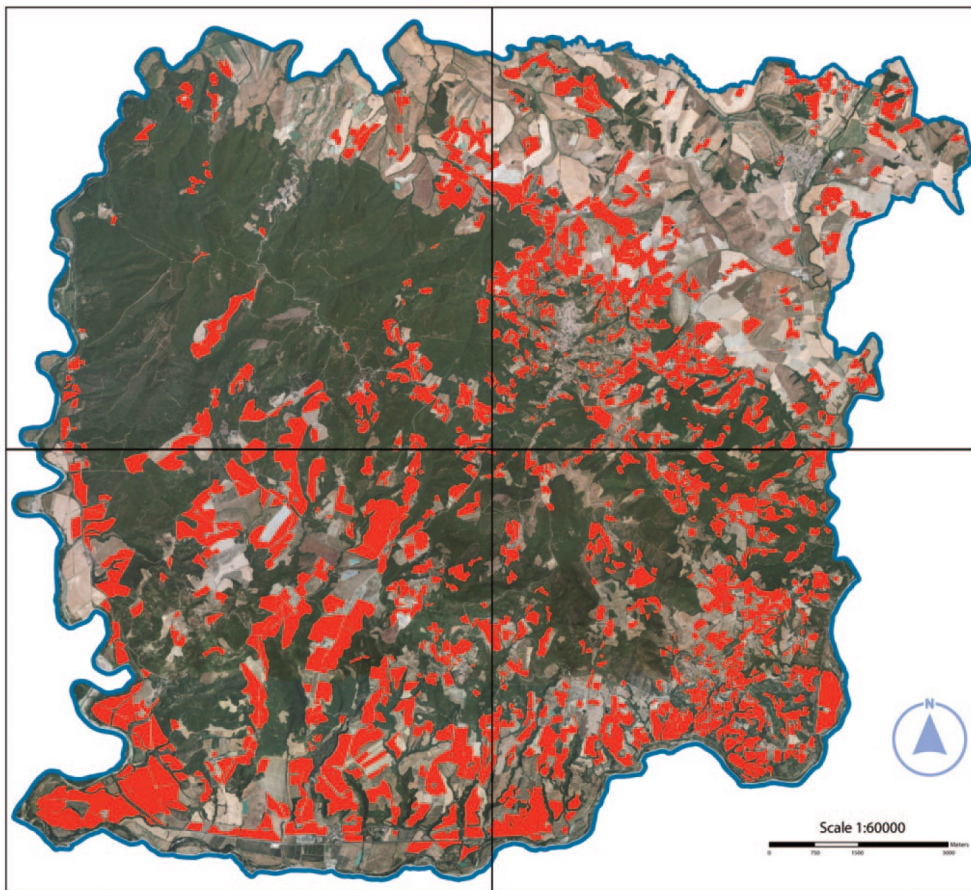


fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Le Chiuse

Rosso di Montalcino 2020






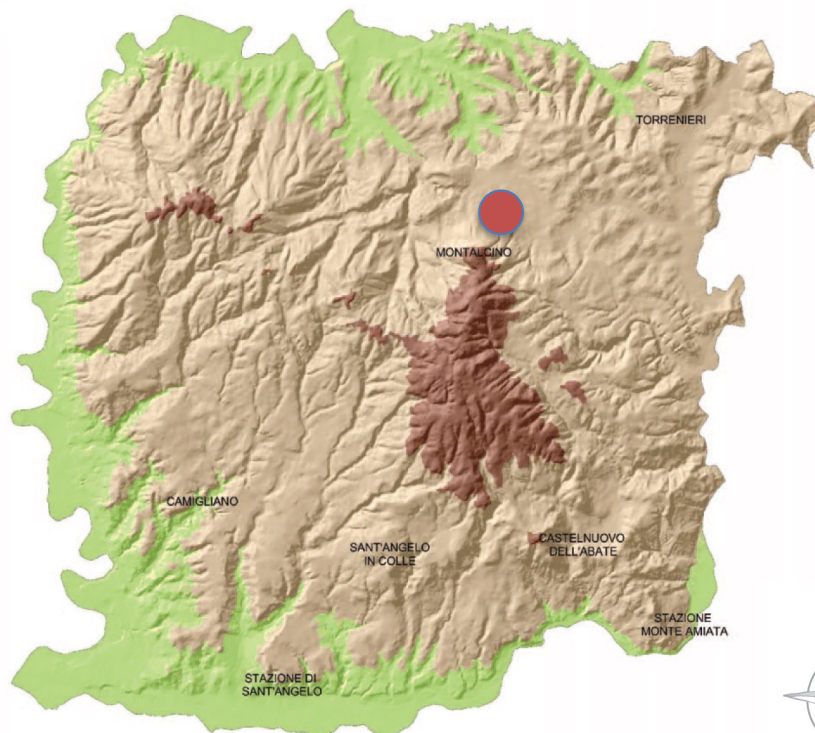
fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Le Chiuse

Rosso di Montalcino 2020

-  < 180 m a.s.l.
-  180 - 500 m a.s.l.
-  > 500 m a.s.l.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Le Chiuse

Rosso di Montalcino 2020



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Le Chiuse

Rosso di Montalcino 2020

Informazioni sui vigneti: L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 13, 23 e 30 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia : Durante l'ultima settimana di Settembre l'uva è stata raccolta e selezionata manualmente in ceste da 20 chilogrammi che ,in brevissimo tempo, vengono diraspate e poi pigiate. Per gravità cadono in fermentini in cemento ed acciaio.

Vinificazione : Viene adottato un sistema di vinificazione tradizionale con uso di soli lieviti indigeni. La permanenza sulle vinacce è stata di 19 giorni ad un massimo di 29° C. Durante la fermentazione, oltre ai rimontaggi, sono effettuate follature ed alcuni delestage a seconda delle esigenze richieste dal vino stesso.

Maturazione: botti di rovere di Slavonia della capacità media di Hl 20. Questo vino è stato affinato per 13 mesi in botte e poi 2 mesi in cemento prima di andare in bottiglia a Marzo 2021. Le bottiglie vengono infine stoccate in ambiente a temperatura ed umidità costante.

Titolo alcolometrico effettivo 14,37 Estratto secco totale g/l 29,00



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Mas du Chêne

Sangiovese - 2020

Southern Rhone, east of Montpellier. Bordering Camargue.

La cuvée Sangiovese du Mas du Chêne est un vin ultra original à l'accent italien. La culture de ce cépage Toscan rarissime en France trouve aux portes de la Camargue un terrain des plus favorables.

A la vigne, à la cave

Sangiovese 100% éraflé, levures indigènes, vinifié en cuve béton et élevé pour moitié en fûts durant 7 mois.

Le terroir se compose de galets roulés villafranchiens. Ils permettent aux eaux de pluie de s'infiltrer dans la couche de cailloux, de se rassembler dans les ravinements des terrains sous jacents. Ils forment ainsi une nappe phréatique discontinue qui offre à la vigne une alimentation régulière en eau. Evitant ainsi la sécheresse estivale. L'encépagement bénéficie d'une grande variété, ce qui permet d'offrir de nombreuses cuvées en mono-cépage.



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Mas du Chêne

Sangiovese - 2020



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Argentina

- Seconda produttrice mondiale di Sangiovese con il 2,5% dello share
- 2000-2010 → -28% della superficie coltivata a sangiovese
- 2000-2016 → calo di 718 ha circa

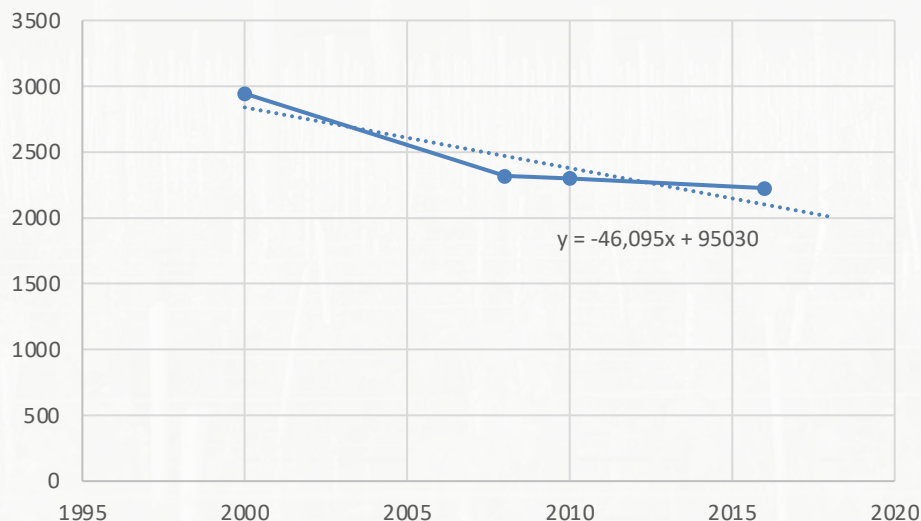


Grafico: Variazione della superficie a Sangiovese dal 2000 al 2016

fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE



Bodega Escorihuela Gascon

Sangiovese - 2019

Luján de Cuyo - MENDOZA



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Bodega Escorihuela Gascon

Sangiovese - 2019

Luján de Cuyo (MENDOZA) – ARGENTINA

VINEYARD REGION: Agrelo.

MATURATION: 50% of the wine aged in French and American oak for 8 months.

SIGHT: Ruby red with good brightness and maroon highlights.

NOSE: Predominance of balsamic aromas laced with herbal notes from Provence, black olives, ripe red fruits, and wild-berry jam. Hints of smoke and spices appear from its oak aging.

PALATE: Soft mouthfeel with herbal notes. Medium-bodied with round and velvety tannins. Fine-length finish and balsamic aftertaste.

Alc/ Vol: 12,7%. – € 15,00



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Cicchitti

Sangiovese - 2017

Valle de Uco - MENDOZA

VINEYARDS

Valle de Uco, Mendoza.

Vine Age: 74 years old.

Harvest: March

Fermentation: Submerged Cap Method

Aging: 5 months in barrel.

Aging in our cellar: 30 months.

13,5 ABV - € 15,00



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Australia



- In tutto, al 2021, si coltivano circa 430 ha di sangiovese (<1% del totale mondiale)
- Dal 2000 al 2010: incremento del 40% negli impianti



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Ottelia

Sangiovese - Limestone Coast 2017



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Ottelia

Sangiovese - Limestone Coast 2017



13.8 % - 25 €

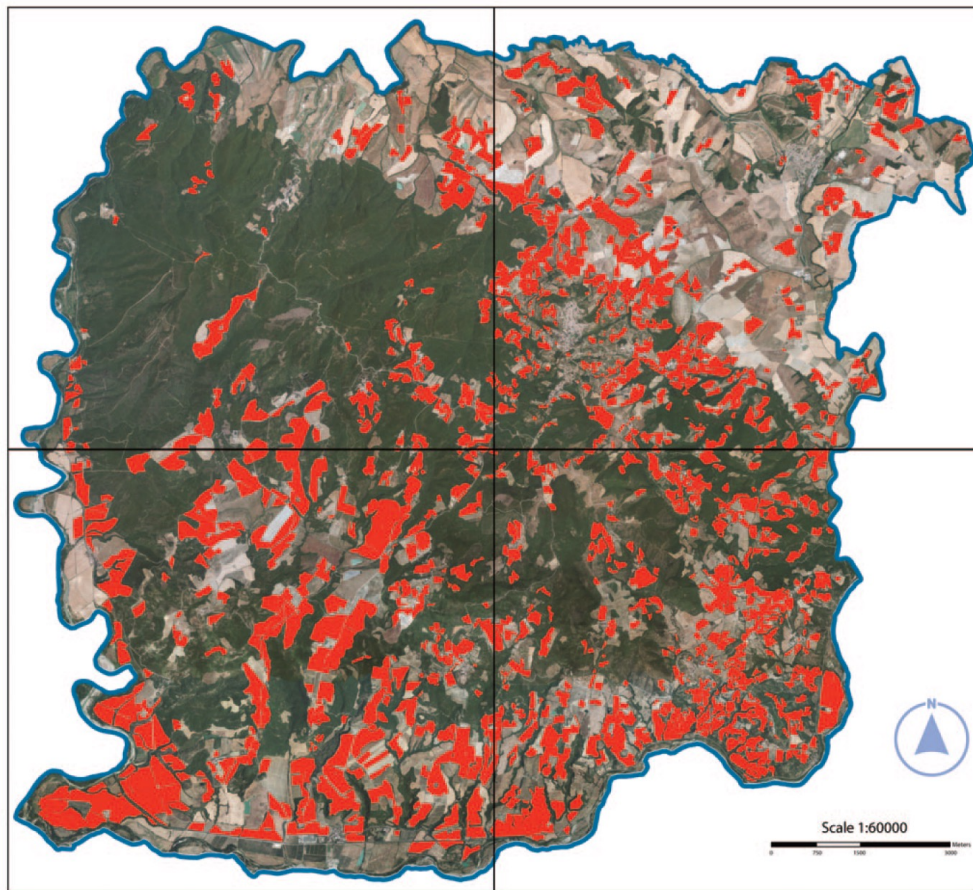


fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Castello Banfi

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino 2016

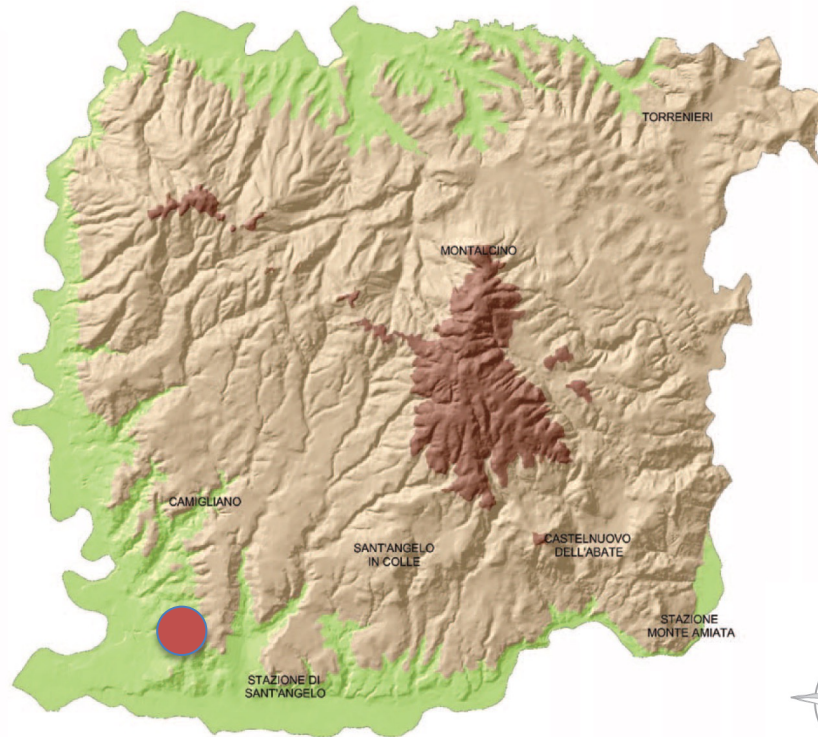
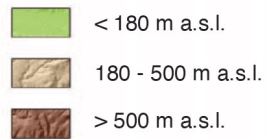


fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Castello Banfi

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino 2016



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Castello Banfi

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino 2016

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 : 60% in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. e 40% in barrique di rovere francese da 350 l per minimo 2 anni

Alcol: 15,5%



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Domaine de Gournier Yo

Yo 2015 - IGP Pays des Cevennes

Nord of Nimes -> Languedoc-Roussillon

100% Sangiovese

Vigneron independant

13,5% - € 16,00



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Domaine de Gournier Yo

Yo 2015 - IGP Pays des Cevennes



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

California

- inizio del 2000 beneficia della moda «cal-ital»
- 2003 picco di impianti → si arriva a 1200 ha
- Oggi: produzione praticamente dimezzata (<1% del Sangiovese mondiale)

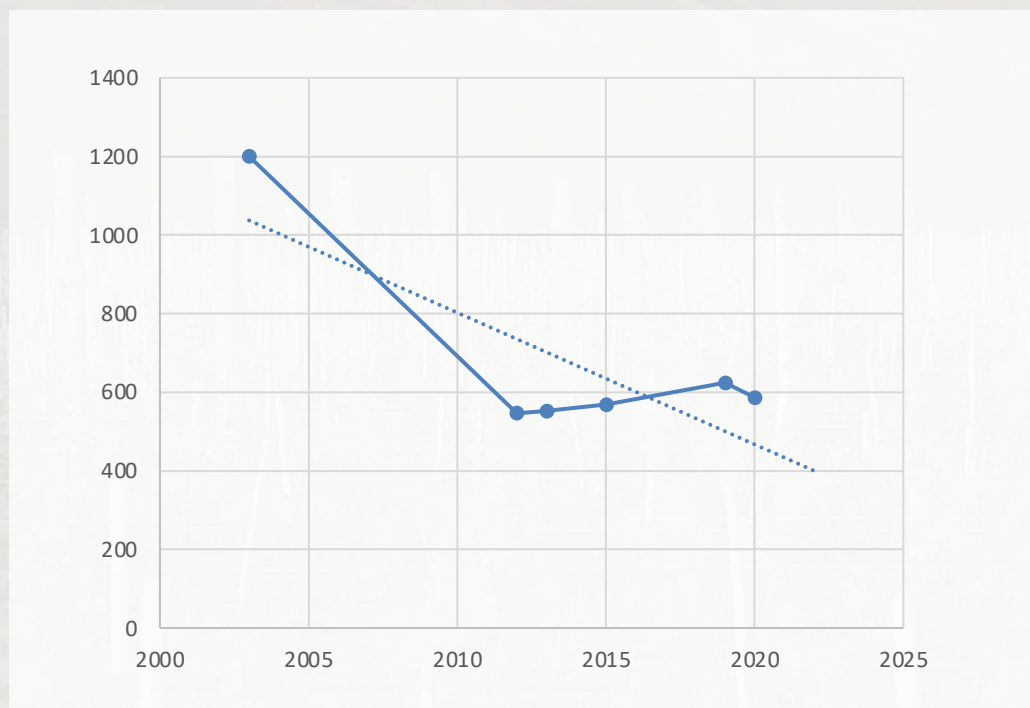


Grafico: Variazione della superficie a Sangiovese dal 2003 al 2020



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

California



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

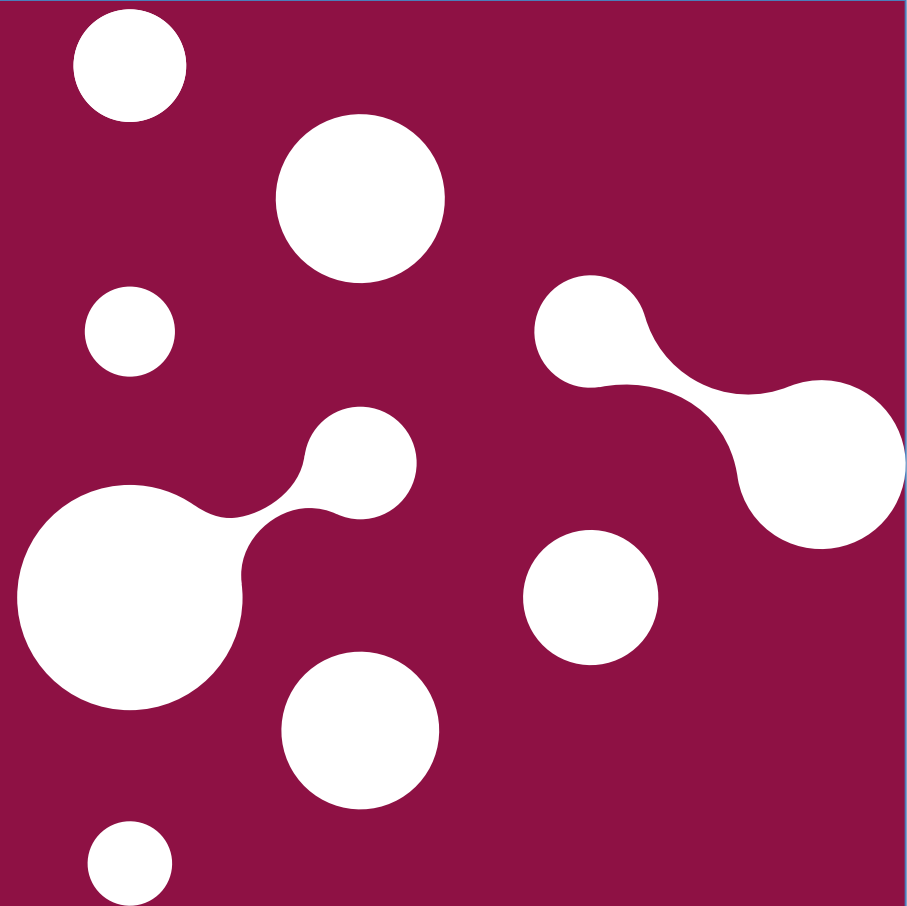
California



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

Gabriele Gorelli MW
gabriele.gorelli@gmail.com



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it