

# ROSSARDENTE, BURBEROSSO E ROSSODISERA i vini di Metinella TRA TRADIZIONE, TIPICITÀ E TERROIR

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**Non è facile trovare un uomo a cui brillano subito gli occhi quando parla della azienda, ma questo è quello che succede sempre a Stefano Sorlini per la sua Metinella, mentre ci mostra giustamente orgoglioso le sue stilose bottiglie dalla particolare e contemporanea forma troncoconica, che ospitano il prezioso frutto dei suoi 18 ettari vitati. La filosofia di Metinella – come nome di Donna, madre di sapori, profumi, colori derivanti da questa terra – trasmette un gran rispetto per la bellezza struggente e delicata del terroir, per l'importanza storica del Vino Nobile di Montepulciano e per le secolari tradizioni enoiche poliziane.**

Sulla scorta di questi concetti, che escludono ogni forzatura e utilizzo di prodotti chimici, nasce il Vino Nobile di Montepulciano Burberosso, figlio di uve di prugnolo gentile con aggiunte di qualche grappolo di canaiolo e mammolo, come tradizione impone, che proviene da vigne a un'altitudine di 500 metri s.l.m. su suoli d'origine pliocenica. Con questo criterio i plurimi passaggi sulle vigne in fase di vendemmia consentono di andare a raccogliere, volta per volta, solo i grappoli con ottima maturazione fenolica, necessaria per ottenere un prodotto d'alta qualità. E le uve arrivate in cantina subiscono un ulteriore controllo qualitativo prima della pigiatura. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata, la macerazione sulle buc-

ce avviene in 10 giorni e la conversione malolattica quando il vino è già stato introdotto in botte. L'affinamento prevede un passaggio per un minimo di 18 mesi in botti di rovere da 25 e da 50 hl, formato ideale ove ospitare il vino. La successiva sosta in vetro permette un ulteriore affinamento prima dell'immissione in commercio del vino che a questo punto è pronto per esprimere al meglio il suo "carattere nobile", quel tanto gentile e quel tanto burbero, come un vero Nobile. Alla vista è di un bel rosso rubino con riflessi purpurei, intenso e carico. Il bouquet olfattivo è complesso, intenso e articolato, giocato inizialmente su note di frutta di bosco a bacca rossa e nera e poi rimandi floreali di violetta, lamponi e ribes con un accenno di pepe nero, il tutto sorretto da richiami speziati. Pieno ed equilibrato il sorso, leggermente sapido, avvincente e intrigante con trama tannica ben presente, bella acidità, giusta freschezza e lungo finale. Da sposare con carne rossa o selvaggina, formaggi a tutti i livelli di stagionatura, primi piatti impegnativi, salumi, è perfetto per essere abbinato alla polenta con le quaglie. Ottimo da meditazione, ha carattere da vendere ma, se vuole, sa dimostrarsi anche gentile e raffinato, come un vero e proprio gentiluomo. L'interpretazione del Rosso di Montepulciano di Metinella verte sulla ricerca di un vino che non viva all'ombra del "nobil fratello maggiore", ma di un prodotto con una propria identità e carattere. Così il Rossodisera, composto da 90% Prugnolo gentile e 10% Canaiolo, nasce da vigneti su suoli limoso argillosi a un'altezza di 430 metri s.l.m. L'affinamento in botti di rovere da 25 hl per un periodo di 8-10 mesi dona la giusta completezza al tannino di questo vino. Si presenta alla vista di un bel rosso rubino. Il naso è caldo e vinoso, aprendosi su gradevoli note floreali, che richiamano soprattutto la violetta mammola poi seguita da toni fruttati di piccoli frutti rossi, mora selvatica, prugna e marasca. La bocca è armonica, vivace e di buon corpo, ben presente nella trama tannica, leggermente sapida nel finale e di buona



Stefano Sorlini con la figlia Angelica

lunghezza nel rispetto della tradizione toscana. Ottimo con portate a base di carne, formaggi anche freschi, primi piatti, è ideale in abbinamento al filetto di vitello in crosta di pane. È un Rosso di Montepulciano molto piacevole e dalla buona bevibilità, che si lascia apprezzare senza troppe difficoltà. Cercate un rosso toscano beverino per una bella cena tra amici con cui andare sempre sul sicuro? Ecco l'I.G.T. Rossoardente, un 100% Sangiovese da vigne su suoli franco sabbiosi a 290 metri s.l.m. La raccolta manuale, divisa in più fasi, permette di portare in cantina solo uve con eccellente maturazione fenolica. La fermentazione che ne consegue avviene a temperatura controllata e il mosto sosta sulle bucce per circa sette giorni, al fine d'estrarre quanti più sentori dalla materia prima. La successiva fermentazione malolattica avviene direttamente nelle botti di rovere da 25hl ove il vino riposa per un

periodo variabile di anno in anno, al fine d'ottenere la giusta omogeneità tra gli aromi. Rosso rubino vivace e luminoso alla vista, al naso regala sentori prevalentemente floreali e fruttati, che richiamano in particolare la ciliegia, la prugna e la marasca. Giustamente tannico, al sorso esprime una bella armonia, che si viene a creare tra frutto, freschezza e complessità, regalata dal passaggio in legno. Ottimo con i formaggi di media stagionatura e perfetto con le portate a base di carne arrosto, è da provare in abbinamento alle saporite bistecche di maiale alla griglia. Tradizione, tipicità e terroir sono i basamenti da cui prende origine questa nuova cantina, che vanta radici ben salde sul solido passato contadino, con uno sguardo alla contemporaneità, come riflettono le etichette, bianche ed essenziali, immagine del carattere dell'azienda, per concludere con le scatole a scrigno, scelte perché utili a contenere il vino quasi come fosse un prezioso tesoro.

