

## Nobile di Montepulciano, fra nomi storici e nuovi produttori

Posted By *Roberta Perna* On 22 febbraio 2017 @ 22:08 In In copertina | [No Comments](#)



MONTEPULCIANO (SI) – I numeri del **Vino Nobile di Montepulciano** parlano chiaro: 500 milioni di euro tra valori patrimoniali, fatturato e produzione, cifre che tengono ancorato sul podio il comparto vino, con un indotto che muove l'economia locale del 70% e dà lavoro a mille dipendenti fissi ed altrettanti stagionali.

Un'altra cifra che non lascia certo indifferenti sono gli oltre 8 milioni di euro investiti dalle cantine di Vino Nobile per la sostenibilità ambientale, dato che è emerso a seguito di una analisi del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e che mette in evidenza come in questo territorio, negli ultimi anni, si siano moltiplicati i provvedimenti per una gestione più sostenibile della produzione vinicola. A conferma dell'abbraccio sempre più stretto al

*green*, circa la metà delle aziende ha sviluppato pratiche naturali, come la fertilizzazione, l'inerbimento e l'utilizzo di metodi di coltivazione meno impattanti.

Montepulciano vanta, inoltre, anche il primo caso in Italia di cantina vinicola "off grid" grazie al lavoro di **Salcheto**, totalmente autosufficiente da un punto di vista energetico. Una realtà quindi virtuosa, quella del Vino Nobile di Montepulciano, che in occasione dell'Anteprima, conclusasi da pochi giorni con l'assegnazione di 4 stelle all'annata 2016, ha dato la possibilità non soltanto di assaggiare chi da sempre è portavoce di questo vino, ma anche i frutti degli "ultimi arrivati", che proprio in queste terre hanno voluto credere ed investire cuore e denaro.



Ma cominciamo con chi per questo vino è una istituzione, ovvero **Contucci**, una delle famiglie più antiche di Montepulciano. Qui dal XI secolo, già prima del Rinascimento, pensate un po', coltivava la vite ed ancora oggi fa parte della rosa dei produttori di Vino Nobile. Perla di questa azienda, oltre ai vini che sono sempre un bel bere, è la cantina di piazza Grande, dove affinano le bottiglie Contucci, la più antica delle quali custodisce la vendemmia 1887. Ciò che ci ha stupito, in positivo, degli assaggi è stata la coerenza, quel minimo comun denominatore che unisce tutti i prodotti a marchio Contucci, fatto di freschezza, eleganza e succosità.

### Vino Nobile di Montepulciano Docg 2014

Per l'uscita sul mercato manca ancora un anno di affinamento, di cui 6 mesi in botte di rovere di Slavonia e francese. Gli stessi legni vengono utilizzati anche per gli altri vini, con travasi ogni 6 mesi. Il vino mostra un naso fresco, pimpante e una bocca succulenta espigliata, con un tannino integrato e ben predisposto.

### Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2013

Anche per lui ancora un anno da attendere, tra legno e bottiglia. Stessi vigneti del base, ma con uve provenienti da una seconda selezione. Il bouquet è più austero e vira verso l'eleganza, mentre all'assaggio ritornano la succosità e la prontezza di beva del 2014.

### Vino Nobile di Montepulciano Docg 2013

E' il vino attualmente in commercio, il cui iter legno-bottiglia è ormai concluso. Il naso è fine e si avvale di una speziatura leggera e piacevole. Il sorso è avvolgente, sinuoso, leggermente tannico; sa di frutti rossi e chiodo di garofano.



### Vino Nobile di Montepulciano Docg Pietra Rossa 2013

Proviene da un unico vigneto, a 400 mt s.l.m., composto da argilla ed argilla rossa e fa 30 mesi di botte. Di un'eleganza che quasi imbarazza, fine nei sentori di piccoli frutti rossi e rosa. All'assaggio è sapido, lungo, invitante.



### Vino Nobile di Montepulciano Docg Mulinvecchio 2013

Anche questo vino proviene da un solo vigneto, a 450 s.l.m.. Il terreno è composto da sabbia tufacea di origini vulcaniche. Fa anch'esso 30 mesi di botte.

Appare un po' scorbutico, con una sensazione alcolica più accentuata rispetto ai fratelli, ma nel suo essere scontroso si fa amare per schiettezza e pulizia. La bocca è succosa, lunga ed avvolgente.

Ed adesso passiamo all'ultimo arrivato in casa Nobile: si chiama **Metinella** ed è nata nel 2015 dalla fusione di due aziende già presenti sul territorio. Diciotto sono gli ettari vitati, dove trovano dimora il sangiovese, il mammolo, il colorino, il canaiolo e il cabernet franc, posti ad un'altitudine che va dai 350 ai 550 metri sul livello del mare. La

conduzione è biologica, anche se non certificata. Il discorso è il solito: poca fiducia in un marchio che di perplessità ne raccoglie molte.

Particolarità di questa azienda, oltre **al titolare Stefano Sordini**, che quando parla di Metinella gli brillano gli occhi, sono le bottiglie, dalla forma troncoconica, che vengono prodotte in America. All'inizio questa modernità forse un po' stizzisce, ma poi a ben guardare questa diversità strizza l'occhio e si fa ben volere, anche perché alla fine il vino è sì storia, ma anche contemporaneità e ricerca.

I vini rallegrano l'olfatto e il palato per la loro pulizia e la loro immediatezza. Il legno, botti di rovere da 25 e 50 ettolitri, regala leggere note speziate e preserva le caratteristiche varietali.

#### **Rossoardente Igt Toscana 2015**

Sangiovese in purezza, sa ciliegia e fiori. All'assaggio è beverino, lungo, leggermente tannico.

#### **Rosso di Sera Rosso di Montepulciano 2015**

Il naso è caldo, e sa di piccoli frutti rossi, confettura di more e viola. Il sorso è avvolgente e fresco.

#### **Burberosso Vino Nobile di Montepulciano 2014**

Sangiovese, canaiolo e colorino; qui si ritrova un accenno di spezie, pepe nero accanto a frutti di bosco. In bocca esplode, è sapido, dal lungo passo, con una bella acidità ed un tannino che si è ben "acclimatato".

#### **Rossorosso Cabernet Toscana Rosso Igt 2014**

Cabernet franc in purezza, ha una lieve nota vegetale che ben si fonde con la frutta croccante ed il floreale. È balsamico, intrigante. All'assaggio è un po' scomposto, particolarmente tannico, brevilineo, ma di invitante freschezza.

*Nelle immagini: Andrea Contucci, Stefano Sordini*



---

Article printed from In vino veritas – L'AcquaBuona: <http://www.acquabuona.it>

URL to article: <http://www.acquabuona.it/2017/02/nobile-di-montepulciano-fra-nomi-storici-e-nuovi-produttori/>

Copyright © 2009 In vino veritas - L'AcquaBuona