

slow wine

guida 2015

PANZANO IN CHIANTI (FI)

Fattoria di Rignana

Via di Rignana, 15
tel. 055 852065
www.rignana.it
info@rignana.it

14 ha - 35.000 bt

VITA - Rignana vanta una storia lunghissima, probabilmente l'edificio più antico risale all'XI secolo. L'azienda viene rifondata nel 1999 da Cosimo Gericke e Sveva Rocco di Torrepadula. Seppure con poca esperienza in campo agronomico, i proprietari sono riusciti in breve tempo a entrare in sintonia con il territorio attraverso la quotidianità dell'impegno e grazie a una non comune sensibilità all'ascolto della natura, che li ha condotti verso la viticoltura biologica.

VIGNE - La proprietà si estende per circa 120 ettari. A dimostrazione della misura con cui i protagonisti dell'azienda si relazionano con il territorio, solo 14 ettari sono destinati alla viticoltura, il resto è bosco, oliveto e seminativo. I campi vitati sorgono tra 400 e 450 metri di quota, in posizione ottimamente esposta e insistono su terreni argilloso-calcarei. I cloni di sangiovese dei nuovi impianti sono frutto di un'attenta selezione massale interna.

VINI - La scelta agronomica di pieno rispetto del territorio è coerente con lo stile dei vini prodotti, la cui caratteristica principale è la fedele aderenza al territorio. Il **Chianti Cl. Ris. 2010** (● 10.000 bt; 18 €) esprime sentori di frutta matura con cenni di spezia dolce, la bocca è ampia, voluminosa ma sorretta da un tannino molto ben estratto ed esuberante. Il **Riccio 2010** (● merlot; 6.000 bt; 21 €) ha aromi vegetali con richiami fruttati; dinamica gustativa scorrevole, con buon contrasto e finale risolto. Piacevole il **Rosato 2013** (◎ sangiovese, canaiolo; 5.000 bt; 7 €), ottenuto da salasso.

vino Slow CHIANTI Cl. 2012 (● 20.000 bt; 12 €) Vino dai profumi floreali con note molto belle di chiodi di garofano e mentuccia. La bocca è verticale, ricca di succo e leggiadra. Un bell'esempio di tipicità e classe.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore