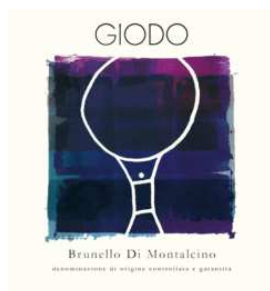


Brunello di Montalcino

Montalcino – Sant’Angelo



PODERE GIODO di Carlo Ferrini

Carlo Ferrini, œnologue renommé et respecté, travaille en consultance, pour plusieurs domaines réputés. Ferrini possède ses propres vignes à Montalcino, dans la zone de Sant’Angelo, et ou sont implantés aux moins dix clones de Sangiovese, sélectionnés durant sa longue expérience. La production est de 3000 bouteilles de Brunello, et aussi une quantité plus ou moins égale d’un IGT. Ce sont des vins raffinés et élégants, qui reflètent la personnalité de Ferrini, et transmettent de manière limpide et évidente la philosophie de ce grand œnologue.

Rouges/Rode

HTVA TVAC

Rosso Toscana 2013 IGT	Sangiovese Grosso 100%	32,00	38,72
Brunello di Montalcino 2011 DOCG	Sangiovese Grosso 100%	78,00	94,38

<http://www.montalcinonews.com/2014/12/carlo-ferrini-ed-il-suo-brunello-di-montalcino-giodo/>

Carlo Ferrini, l’uomo più ambito tra i winemaker del pianeta, l’œnologo che tutti vorrebbero con i suoi vini che occupano i primi posti delle classifiche mondiali, sbarca a Montalcino con il Brunello Giodo 2009.

Una carriera che inizia negli anni Ottanta - quando di gente che andava in giro per la vigna non ce n’era quasi nessuna, e il lavoro da fare era tantissimo - al Consorzio del Chianti Classico dove opera per ben 10 anni.

Ma la svolta arriva nel 1991 quando, uscito da Consorzio si mette a fare il consulente e, tra le prime aziende che segue c’è, a Montalcino, Casanova di Neri. Grazie proprio al lavoro e alla **filosofia di Ferrini, che sostiene che il grande vino si solamente in vigna**, con il “Tenuta Nuova” 2001 eletto da Wine Spectator, rivista americana considerata la vera e propria “bibbia” del vino mondiale, che ogni anno stila la sua “Top 100”, miglior vino del mondo, la cantina di Montalcino scala le vette dell’œnologia mondiale.

Oggi, Ferrini, possiede una sua propria cantina a Montalcino, due ettari e mezzo nella zona di Sant’Angelo di filari che non vedono altro che il monte Amiata e dove alleva almeno dieci cloni differenti selezionati durante la lunga esperienza con questo vitigno e dove produce 3.000 bottiglie di Brunello Giodo oltre ad un Igt Toscana.

Un Brunello accorto che non calca la mano e con un’estrazione bilanciata. L’ingresso è morbido, i tannini elegantissimi con un sentore di legno che non disturba e un’acidità fresca, tonica che conferisce ritmo alla beva piacevole e dal finale persistente.

Un prodotto raffinato e ricercato che rispecchia la personalità di Ferrini e che trasmette in modo limpido ed evidente la filosofia di questo grande enologo.