

2012

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

Via Volterrana Nord, 6A - 50025 Montespertoli (FI) - Tel. 0571 609198
Fax 0571 657027 - www.castellosonnino.it - info@castellosonnino.it

Anno di fondazione: 1850 - **Proprietà:** Alessandro de Renzis Sonnino
Fa il vino: Stefano Chioccioli - **Bottiglie prodotte:** 200.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 45 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Federica Gori - **Come arrivarci:** dalal superstrada FI-PI-LI uscire a Ginestra Fiorentina e proseguire per Montespertoli - **Ristorante:** in azienda

Montespertoli è la sottozona del Chianti Classico con la minor superficie vitata, maggior parte della quale appartiene al Castello Sonnino (altresì detto Castello di Montespertoli). Qui la storia si respira in ogni cosa, fin dal 1850, grazie all'antenato Sidney Sonnino , che abitando nel castello era uso ricevere i grandi personaggi del tempo. Si confermano i bei livelli qualitativi di tutta la gamma proposta: ottimo il Sanleone già convincente ma con il tempo destinato a migliorare, molto piacevoli Lo Schiavone e il Leone rosso.

Sanleone 2006



Tipologia : Rosso Igt - **Uve:** Merlot 70%, Sangiovese 20%, Petit Verdot 10 % - **Gr:** 14,5 %
Euro: 28 - **Bottiglie:** 8.000 - Rubino compatto e luminoso con aromi di ribes nero e mora, humus, fiori secchi, eleganti note di eucalipto e tabacco trinciato. Al gusto presenta una solida struttura sorretta da una presente vena acida, tannini di buona fattura ed una moderata morbidezza. 18 mesi in barrique . Stinci di vitello alle erbe.

Lo Schiavone 2007



Tipologia : Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 55%, Malbec 45% - **Gr:** 14 % **Euro:** 19,50 **Bottiglie:** 4.500 . Impenetrabile manto rubino. Intenso di violetta di bosco e succo d'amarene, cannella e ginepro, cioccolato al latte e china, con una profonda scia affumicata a racchiudere il tutto. Accarezza il palato con potenza e morbidezza, in un buon equilibrio acido-tannico e una lunga chiusura vanigliata. 18 mesi in barrique. Piccione al tegame.

Leone Rosso 2009



Tipologia : Rosso Igt - **Uve:** Syrah 60% , Sangiovese 20% , Canaiolo 10% , Ancellotta 10%
Gr: 13.5 % **Euro:** 5 - **Bottiglie:** 50.000 - Impenetrabile manto rubino. Rubino terso e luminoso. Evoca ribes rosso, rabarbaro, note balsamiche, cuoio, cacao e legno di cedro . Corpo pieno e morbido, dotato di adeguata freschezza e tannini vellutati. Acciaio. Costolette d'agnello glassate.

Chianti Montespertoli 2009



Uve: Sangiovese 80% , Caniolo 15%, Trebbiano e Malvasia 5% - **Euro:** 5 - Rubino. Lineare e gradevole, profuma di ciliegia nera e mammola, grafite, liquirizia, sigaro toscano, mirto e corteccia. Sorso che palesa vigorosa trama tannica e intensa acidità. Chiude cu ricordi di tostatura. Solo acciaio. Polpettone al forno con patate.