

# SI FA PRESTO A DIRE SANGIOVESE | Seconda parte



Riprendiamo il discorso sul Sangiovese che Gigi Brozzoni ha introdotto nel [precedente articolo](#).

Il progetto di **Podere Forte** nasce dalla voglia di zonare i terreni della Tenuta Petrucci per conoscerne il potenziale produttivo e migliorare la qualità dei vini; a tal fine sono state identificate due vigne, Anfiteatro e Melo, che presentano diverse caratteristiche dei suoli, delle altitudini e delle esposizioni. Ma qui si è cercato anche di modellare i vigneti all'ambiente orografico, non accontentandosi di compiere un'unica scelta per direzionare i filari.

## **Vigna Melo**

**Il Suolo:** è caratterizzato da calcoscisti affioranti, distribuiti sull'intero profilo del vigneto, che favoriscono il drenaggio delle acque e l'affondamento dell'impianto radicale. Presenta un ridotto contenuto di argille nella parte alta con progressivo incremento nella zona bassa del vigneto, con suolo di colore ramato.

**Il vigneto:** esposto a sud-ovest da 507 a 541 metri s.l.m., ha una superficie di 0.9 ettari; è stato piantato nel 2003 con diversi cloni di Sangiovese di Rauscedo come VCR 23-24-25 e 30 su portainnesti 101-14, 161-49, 110-R, con sesto di impianto di metri 2 x 0,8 (6250 ceppi per ettaro) allevati ad alberello in parete e cordone speronato.

**Vendemmia e Vinificazione:** le uve sono raccolte in piccole cassette da 15 Kg e sottoposte ad una rigorosa selezione manuale del grappolo e ad una selezione ottica degli acini. La fermentazione spontanea si svolge in tino di rovere francese da 50 q.li a una temperatura di 27-30° C. con una

macerazione sulle bucce fino a 35 giorni. Il vino si affina in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600 lt ed una botte da 15 hl, di primo e secondo passaggio, per 18 - 20 mesi con fermentazione malolattica spontanea.

**Il Vino: Orcia Rosso Petrucci Melo 2016.** Colore rubino scuro intenso e profondo con leggeri riflessi granata; il profumo è avvolgente, sferico e suadente, sfodera aromi varietali di grande nitidezza e precisione. E così è anche al gusto, subito avvolto da un frutto denso, concentrato e maturo, ben sostenuto da una vena acida anch'essa matura e dolce che si confronta con spezie piccanti e fiori appassiti, contornati da una trama tannica di grande finezza espressiva che non cede se non dopo una lunghissima persistenza.

### **Vigna Anfiteatro**

**Il Suolo:** è caratterizzato da calcoscisti a fessura verticale, che favorisce la discesa delle radici in profondità, con l'effetto di conservare e regolare l'umidità del suolo evitando stress alle piante. Discreta presenza di argille nei primi 30-40 cm di terreno biancastro.

**Il vigneto:** esposto a sud-ovest da 432 a 482 metri s.l.m., ha una superficie di 2.4 ettari; è stato piantato nel 2008 con selezione massale di cloni di Sangiovese provenienti dal vigneto Melo su diversi portainnesti con sesto di impianto di metri 1,6 x 0,8 (7812 ceppi per ettaro) ad alberello a parete con filari orientati a raggiera.

**Vendemmia e Vinificazione:** le uve sono raccolte in piccole cassette da 15 Kg e sottoposte ad una rigorosa selezione manuale del grappolo e ad una selezione ottica degli acini. La fermentazione spontanea si svolge in tino di rovere francese da 110 q.li a una temperatura di 27-30° C. con macerazione sulle bucce fino a 32 giorni. Il vino si affina in barrique di rovere francese da 228 lt e tonneau da 600 lt, di primo e secondo passaggio, per 18 - 20 mesi con fermentazione malolattica spontanea.

**Il Vino: Orcia Rosso Petrucci Anfiteatro 2016.** Colore rubino scuro intenso e profondo con vaghi riflessi granata; profumo di eccezionale intensità ed ampiezza che va a toccare tutti i caratteri varietali, ma puntando maggiormente sugli aspetti di una decisa maturità e concentrazione fruttata supportata da una vena acida vivace e da una trama tannica sottile, fitta e serrata, anche un poco mascolina, che non concede spazio o intervalli gustativi, ma arriva diretta al finale potente e di superiore persistenza.

### **Gigi Brozzoni**

Nel 1988 arriva al Seminario Veronelli di cui è direttore fino al 2013. Negli anni Novanta ha curato la redazione dei Cataloghi Veronelli dei vini DOC e DOCG e dei Vini da Favola ; è, inoltre, co-autore del testo Professione Sommelier, edito dalla Casa Editrice Le Monnier di Firenze, primo manuale sul vino per le scuole alberghiere italiane. Dal 1997 è curatore della Guida Oro I Vini di Veronelli.