

# CASTELLARE

DI CASTELLINA



## I Sodi di S. Niccolò 2019 – Toscana IGT

I Sodi di S. Niccolò di Castellare di Castellina, è uno dei pochi Supertuscan italiani realizzato esclusivamente con vitigni autoctoni: 85% di Sangiovese e 15% di Malvasia Nera. L'origine del nome deriva dalla parola usata dai contadini toscani per descrivere quei terreni che dovevano essere lavorati a mano, essendo troppo duri (appunto sodi) o troppo ripidi per permettere l'impiego dei buoi. San Niccolò, invece, è il nome della Chiesa del 1300 che sorge nella proprietà di Castellare intorno a cui si trovano alcuni dei vigneti più vocati. In etichetta, l'iconico uccellino, presente da sempre sui vini rossi di Castellare, simbolo dell'impegno quotidiano per una viticoltura sostenibile che l'azienda porta avanti da oltre 40 anni.

## La vendemmia 2019

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un'estrema variabilità dal punto di vista climatico. In primavera, nel Chianti Classico, le temperature inferiori alla media stagionale e le piogge durante la fioritura, hanno ritardato le successive fasi fenologiche, allungando il ciclo vegetativo della pianta. Tuttavia, le precipitazioni abbondanti hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche, adatte a affrontare un'estate moderatamente calda, con temperature alte, ma non altissime da causare scottature o disidratazioni. Un settembre meraviglioso, con un susseguirsi di giornate soleggiate ed una sensibile escursione termica fra giorno e notte, ha poi permesso di giungere ad una perfetta maturazione fenolica e aromatica delle uve. Un'annata dunque che, nonostante le preoccupazioni iniziali, si è rivelata una delle migliori degli ultimi anni.

## Il processo di vinificazione

La raccolta manuale delle uve ha avuto luogo nella prima settimana di ottobre ed i grappoli, posizionati in piccole cassette per evitarne lo schiacciamento, sono stati immediatamente trasferiti al tavolo di selezione per la cernita e la successiva diraspatura degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche d'acciaio, separatamente per le due varietà, a circa 25°C per 7 giorni. A seguire, circa 20 giorni di macerazione sulle bucce e poi svinatura e fermentazione malolattica. Ad inizio 2020 il vino è stato poi trasferito in barrique parzialmente nuove (2/3 nuove ed 1/3 usate) per un periodo di circa 30 mesi. Concluso il periodo in legno è stato effettuato l'assemblaggio e, dopo un breve periodo in vasca, I Sodi di S. Niccolò 2019 è stato imbottigliato ove ha affinato per altri 10 mesi prima dell'immissione sul mercato.

## Note di degustazione dell'enologo

“I Sodi di S. Niccolò 2019 si distingue per una grande intensità olfattiva e una trama fitta ed elegante di tannini dolci e setosi. La spalla acida del Sangiovese dona grande freschezza e rende il sorso particolarmente piacevole e croccante, con un finale lungo e di grande persistenza. Pronto nell'immediato ed al contempo adatto ad un lunghissimo invecchiamento”. *Alessandro Cellai, enologo*

## I premi

Era il 1977 quando I Sodi di S. Niccolò fu imbottigliato per la prima volta. Da allora, sono seguite 40 vendemmie (1978 non imbottigliata) e riconoscimenti sempre più importanti: I Sodi di S. Niccolò, infatti, è stato il primo vino italiano inserito nella Top 100 del 1988 di Wine Spectator con l'annata 1985; riconoscimento replicato nel 1989 con l'annata 1986.

## Premi annata 2019

