

CASTELLARE

DI CASTELLINA



I Sodi di S. Niccolò 2020 – Toscana IGT

I Sodi di S. Niccolò di Castellare di Castellina è uno dei pochi Supertuscan italiani realizzati esclusivamente con vitigni autoctoni: 85% di Sangiovese e 15% di Malvasia Nera. In etichetta appare 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 2020

L'inverno 2020 a Castellina in Chianti, nel territorio del Chianti Classico, è stato piuttosto mite, con un conseguente anticipo del germogliamento cui è seguita una primavera piuttosto fresca che ha garantito una corretta prosecuzione della stagione vegetativa delle piante. L'estate è stata mediamente calda ma senza picchi termici eccessivi, con sporadiche piogge che hanno contribuito ad un benefico abbattimento delle temperature, principalmente nel mese di settembre. La vendemmia è stata eseguita nella prima settimana di ottobre.

Il processo di vinificazione

La raccolta manuale delle uve ha avuto luogo nella prima settimana di ottobre ed i grappoli, posizionati in piccole cassette aperte per evitarne lo schiacciamento, sono stati immediatamente trasferiti sul tavolo di selezione per la cernita dei frutti migliori e la successiva diraspatura degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche d'acciaio, separatamente per le due varietà, ad una temperatura di circa 25°C, per un periodo di 7 giorni. Sono seguiti circa 20 giorni di macerazione sulle bucce e poi la svinatura e la fermentazione

malolattica. A inizio 2021, il vino è stato trasferito in barrique (50% nuove) dove è rimasto per circa 30 mesi. Concluso il periodo in legno, il vino ha riposato in vasca di cemento per poi essere imbottigliato. I Sodi di S. Niccolò 2020 ha proseguito l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Note di degustazione dell'enologo

“I Sodi di S. Niccolò 2020 si distingue per una grande intensità olfattiva e una trama fitta ed elegante di tannini dolci e setosi. La spalla acida del Sangiovetto 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 affinamento”.

Alessandro Cellai, enologo

I premi

Era il 1977 quando I Sodi di S. Niccolò fu imbottigliato per la prima volta. Da allora, sono seguiti riconoscimenti sempre più importanti: I Sodi di S. Niccolò 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. Inoltre, per ben due volte, prima con l'annata 2013 e poi con la 2016, ha conquistato il titolo di **primo vino italiano**, ottenuto sommando i punteggi attribuiti dalla critica enologica italiana ed estera.

Palmares dei migliori punteggi e premi:

