

CASTELLARE

DI CASTELLINA

I Sodi di S. Niccolò 2021 - 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 2021

La vendemmia 2021 in Toscana era inizialmente prevista particolarmente difficile a causa della prolungata assenza di piogge. Fino a fine agosto, le previsioni non erano promettenti, ma intorno al 10 settembre, un drastico calo delle temperature notturne ha impedito il processo di disidratazione dei grappoli, consentendo una più equilibrata maturazione. Grazie a questo cambiamento, quella che si prevedeva essere un'annata difficile si è rivelata alla fine di grande qualità organolettica. Le uve raccolte hanno soddisfatto le aspettative, soprattutto il Sangiovese che, essendo una varietà tardiva, ha beneficiato del calo delle temperature di settembre e inizio 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 2022, 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 2021 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 2021 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.

Punteggi annata 2021:

