

I Sodi di S. Niccolò 2022 - Toscana IGT

I Sodi di S. Niccolò di Castellare di Castellina è uno dei pochi Super Tuscan italiani prodotto esclusivamente con vitigni autoctoni: 85% Sangiovese e 15% Malvasia Nera.

Sull'etichetta compare l'iconico uccellino, da sempre presente sui vini rossi di Castellare e simbolo dell'impegno quotidiano dell'azienda verso una viticoltura sostenibile, portato avanti da oltre 40 anni.

L'annata 2022 segna la 45ª vendemmia del vino. Per celebrare questo importante traguardo è stata realizzata un'elegante etichetta nera, con protagonista il Saltimpalo (*Saxicola torquatus*), piccolo e colorato uccello che si può spesso osservare tra i vigneti di Castellare.



Vendemmia 2022

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un clima caldo e asciutto, con buone riserve idriche primaverili, seguite da un'estate siccitosa e da temperature elevate. Le piogge di fine agosto hanno favorito la maturazione delle uve, consentendo una vendemmia anticipata ma regolare, con grappoli sani e ben concentrati.

I vini si distinguono per un colore intenso e per profili aromatici maturi e raffinati, incentrati su note di frutta rossa e floreali, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato esprimono una buona struttura, con tannini maturi e ben integrati, sostenuti da una freschezza capace di garantire equilibrio e una buona prospettiva di affinamento.

Il processo di vinificazione

La vendemmia manuale si è svolta nella prima settimana di ottobre. I grappoli, raccolti in piccole cassette per evitarne lo schiacciamento, sono stati immediatamente trasferiti sul tavolo di selezione per la cernita e la successiva diraspatura degli acini.

La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche di acciaio, separatamente per le due varietà, a una temperatura di circa 25°C per 7 giorni. È seguita una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni e, successivamente, la fermentazione malolattica.

All'inizio del 2023 il vino è stato trasferito in barrique, per il 50% nuove, dove ha affinato per circa 30 mesi.

Al termine dell'affinamento in legno, il vino ha riposato in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

I Sodi di S. Niccolò 2022 ha poi proseguito l'affinamento in bottiglia per ulteriori 8 mesi prima della commercializzazione.

Note di degustazione dell'enologo

“I Sodi di S. Niccolò 2022 si caratterizza per una grande intensità olfattiva e per una trama fitta ed elegante di tannini dolci e setosi. L'acidità del Sangiovetto conferisce al vino grande freschezza e rende il sorso particolarmente piacevole e croccante, con un finale lungo e di grande persistenza. Già pronto da bere e, allo stesso tempo, adatto a un lunghissimo affinamento.” *Alessandro Cellai, enologo*

I premi

La prima annata de I Sodi di S. Niccolò risale al 1977, rendendolo il quarto Super Tuscan storico nato nel territorio del Chianti Classico. Nel corso degli anni ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali, entrando per tre volte nella Top 100 di Wine Spectator e venendo incluso nella prima Top 100 mondiale di Vinous, curata da Antonio Galloni.

Questi risultati testimoniano la visione e l'esperienza di Alessandro Cellai, enologo e Vicepresidente del gruppo Domini Castellare di Castellina, e la sua capacità di dare vita, con continuità, a vini di grande profondità, eleganza e personalità.

Selezione dei migliori premi:

