

La Rasina

Italia - Toscana - Montalcino (SI)



LA RASINA — MONTALCINO —

Proprietà / Fondatori Marco Mantengoli / Santi Mantengoli

Inizio Attività 1970

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 15,5

Bottiglie prodotte 60.000

BRUNELLO DI MONTALCINO

100% Sangiovese

Zona di produzione: Montalcino, quadrante nord-est

Terreno: argillo-sabbioso e presenza di scheletro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione breve (5-10 giorni) agevolata da rimontaggi e frequente rottura del cappello

Affinamento: in barriques 10-12 mesi, 12-14 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Profumo: ciliegie nere e ribes, note balsamiche di menta e liquirizia. Aromi terziari di cuoio e tabacco da pipa

Sapore: robusto e persistente. Morbido, con un tannino estremamente levigato e sempre piacevole

Grado Alcolico: 14,5% vol



La Rasina nasce negli anni settanta fondata da Santi Mantengoli, figlio di coltivatori diretti indipendenti fin dal 1930, ma solo alla fine degli anni ottanta con l'opera del figlio Vasco viene indirizzata verso l'attività vitivinicola. Nel 1997 Marco Mantengoli giovane enologo ne acquisisce la gestione affiancando alle nuove idee ed alla moderna tecnologia l'esperienza decennale del padre. L'estensione è di 49 ettari di cui 14 a vigneto e 5 a oliveto, mentre il restante a seminativo. L'azienda si trova sul versante nord-est di Montalcino ed i suoi vigneti hanno un'età media tra i 10 ed i 40 anni, tutti allevati a cordone basso speronato. Da questa terra e da queste vigne, Marco produce ben tre diverse versioni del Brunello, una un po' più "classica", una riserva dedicata al padre Vasco ed una selezione, a ricordo del nonno, che esce sul mercato per la prima volta nel 2020 e che ben rappresenta il vignaiolo di Montalcino. Una vera azienda agricola, certificata in agricoltura biologica dal 2017, gestita con passione e competenza.