CUZZIOLGRANDIVINI

La Rasina

Italia - Toscana - Montalcino (SI)



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
MONTALCINO

Proprietà / Fondatori Marco Mantengoli / Santi Mantengoli
Inizio Attività 1970
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata
Ettari 15,5
Bottiglie prodotte 60.000



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 15 a vigneto e 3,5 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.