

# Uccelliera

Italia - Toscana - Montalcino (SI)



## BUNELLO DI MONTALCINO 100% Sangiovese

**Zona di produzione:** Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m.

**Terreno:** argilloso-calcareo, sabbioso e galestroso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** le uve vengono raffreddate con ghiaccio secco che protegge dall'ossidazione e preserva le caratteristiche originali del frutto e indirizzate alla diraspatura. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol avviene ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox

**Affinamento:** in contenitori di legno di rovere di Slavonia e francese di varie dimensioni per un minimo di 24 mesi, segue un ulteriore affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia

**Grado Alcolico:** 15% vol

**Uccelliera**  
MONTALCINO

**Proprietà / Fondatori** Andrea Cortonesi

**Inizio Attività** 1986

**Vitivinicoltura** Sostenibile

**Ettari** 10

**Bottiglie prodotte** 85.000



Podere Uccelliera si trova a Castelnuovo dell'Abate, nel versante sud-orientale di Montalcino, uno dei terroir più vocati della Toscana per il Sangiovese. Il nome richiama l'antica funzione di aviario e testimonia il legame storico tra queste colline e la natura. Nel 1986 Andrea Cortonesi acquista il podere, dando avvio a un progetto vitivinicolo che in pochi anni diventa un riferimento della denominazione. I vigneti si estendono su circa 10 ettari, tra i 150 e i 350 metri di altitudine, su suoli di galestro e argilla capaci di esprimere finezza ed equilibrio. La viticoltura è improntata al rispetto del vigneto e alla cura manuale, per ottenere uve sane e perfettamente mature. In cantina tradizione e rigore contemporaneo convivono attraverso fermentazioni controllate e affinamenti in botti di diversa dimensione, dando origine a vini di struttura ed eleganza. La gamma spazia dal Rosso di Montalcino, fresco e immediato, al Brunello di Montalcino, profondo e longevo, fino al Rapace Toscana IGT, interpretazione più libera del territorio. Uccelliera esprime così una visione autentica di Montalcino, capace di unire classicità, identità territoriale e forte personalità.