CUZZIOLGRANDIVINI

Uccelliera

Italia - Toscana - Montalcino (SI)



Uccelliera
MONTALCINO

Proprietà / Fondatori Andrea Cortonesi
Inizio Attività 1986
Vitivinicultura Sostenibile
Ettari 10
Bottiglie prodotte 85.000

COSTABATE

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 indirizzate alla diraspa-pigiatura con l'utilizzo di ghiaccio secco che protegge gli acini dall'ossidazione e, abbassando la temperatura, preserva le caratteristiche originali del frutto. 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 è avvenuta ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox
Affinamento: in barrique di rovere francese, ottenute da piante secolari, per almeno 18 mesi, segue un affinamento in bottiglia superiore a 30 mesi
Grado Alcolico: 15% vol



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.