



DEGUSTAZIONE

Toscana – Vino Nobile di Montepulciano – Alliance Vinum, Nobile unità di intenti



Di **Paolo Valente** inviato il 6 Settembre 2019

Alliance Vinum, nata qualche anno fa, si era già presentata alla stampa e al pubblico (vedi il nostro [articolo](#)). Ora ecco la prima annata delle etichette prodotte a seguito di questo sodalizio.

Al momento della nascita, questa nuova formazione aveva provocato qualche sussulto nelle dinamiche della Denominazione; quando alcuni tra i più importanti produttori si alleano per “dare una spinta”, come dice Max de Zarobe di Avignonesi, alla denominazione c’è materiale su cui riflettere.

Alliance Vinum raggruppa sei produttori di Vino Nobile di Montepulciano che hanno voluto unirsi per, come recita il Manifesto da loro sottoscritto, “portarlo all’attenzione dell’arena enologica mondiale”.



Infatti, il Vino Nobile di Montepulciano, costretto tra due rinomate e forti denominazioni, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, fatica a trovare una sua identità e una sua caratterizzazione.

Il nome poi non aiuta: la parola “Montepulciano” infatti si presta a facili confusioni: da una parte vi è un luogo fisico, una cittadina e una DOCG, quella appunto del Vino Nobile di Montepulciano che prevede che il vino sia realizzato con almeno il 70% di uve Sangiovese. Dall’altra parte c’è un vitigno, il Montepulciano, che trova come sua massima espressione, quantomeno a livello di denominazione, la DOC Montepulciano d’Abruzzo che prevede un minimo di 85% di uve Montepulciano e, per la restante parte, Sangiovese.

Alliance Vinum nasce, come dichiarano i produttori, da una sorta di affinità e di simpatia, dall’aver più convergenze che divergenze senza nessuno spirito di competizione tra loro.



I produttori, in ordine alfabetico, Avignonesi, Boscarelli, Dei, La Braccasca, Poliziano e Salcheto sono tutte aziende presenti in modo importante sui mercati internazionali e le

modalità che hanno individuato per focalizzare l'attenzione sono state principalmente due. Da una parte, mettere in evidenza il nome "Nobile" (non per allontanarsi dal territorio nel quale sono inseriti ma per cercare di dissolvere l'ambiguità del nome Montepulciano) e, dall'altra, di sottolineare le qualità del Sangiovese, nella varietà Prugnolo Gentile, esaltandone la finezza e le peculiarità a livello tannico che la zona conferisce e che si discosta dalle altre classiche espressioni del vitigno.

Il territorio di Montepulciano è di origine alluvionale, ricco e profondo con una buona acidità. Il clima è continentale mediato dall'azione del lago Trasimeno

Con questo intento i sei produttori hanno voluto dedicare una parte dei loro vigneti alla realizzazione di sei vini, 100% Sangiovese, che rispecchino questa idea e che possano diventare ambasciatori di questa nuova realtà.

Avignonesi ha scelto per il suo Nobile viti di 37 anni nel cuore della tenuta storica sulla collina di Argiano; **Boscarelli** ha selezionato 1,5 ettari di Sangiovese sul crinale della collina, dove "*l'uva matura prima*". **Dei** che ha dedicato al progetto un singolo ettaro ricco di argille e sabbie sedimentate esposto a sud; **La Braccessa**, tenuta di proprietà della famiglia Antinori, ha selezionato le migliori uve del Podere Maggiarino per il suo Nobile. **Poliziano**, ha utilizzato per il suo vino le uve del vigneto Le Caggiole, oggetto di ricerca e selezione e infine **Salcheto** ha dedicato due ettari all'interno del vigneto Salco.



LA DEGUSTAZIONE

Il risultato è sei vini di grande interesse nei quali le singolarità di ogni vigneto, i differenti microclimi e le tecniche di vinificazione esaltano le caratteristiche del vitigno Sangiovese in purezza. Vini dallo stile internazionale che sicuramente troveranno il consenso anche dei mercati esteri.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Poggetto di Sopra 2015 – Avignonesi

Macerazione sulle bucce per 25 giorni, maturazione in legno per 24 mesi.

Elegante al naso, unisce sentori di frutta croccante a spezie orientali. Palato setoso e persistente.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Costa Grande 2015 – Boscarelli

Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e malolattica in legno, maturazione 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in botte da 25 hl, 6 mesi in cemento.

Profumi freschi e fragranti per una bocca garbata dai tannini compatti.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Madonna della Querce 2015 – Dei

Fermentazione spontanea in acciaio e macerazione per 30 giorni, maturazione 24 mesi in

rovere di Slavonia da 30 hl.

Al naso frutta matura e in confettura con finale speziato. Sapidità in evidenza e tannino fitto e deciso.



Vino Nobile di Montepulciano DOCG Maggiarino 2015 – La Braccessa

Fermentazione in acciaio con macerazione di 20 giorni, fermentazione malolattica e maturazione per 12 mesi in tonneaux.

I sentori caratteristici del vitigno emergono al naso. Equilibrato con buona freschezza e sapidità al sorso.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Le Caggiole 2015 – Poliziano

Macerazione a freddo per 36 ore, fermentazione spontanea e maturazione 18 mesi in tonneaux.

Esuberante al naso di fiori e frutta; elegante, fresco e sapido in bocca con un'ottima chiusura.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Nobile Vecchie Viti del Salco 2015 – Salcheto

Fermentazione con lieviti indigeni in legno da 70 hl, maturazione 24 mesi 50% in tonneaux e 50% in botte grande.

Naso complesso che spazia dalla frutta ai fiori e alle note balsamiche; avvolgente e lunghissimo in bocca.



In questo articolo [Alliance Vinum](#), [Avignonesi](#), [Boscarelli](#), [Dei](#), [Featured](#), [La Braccessa](#), [MONTEPULCIANO](#), [Poliziano](#), [Salcheto](#), [sangiovese](#), [toscana](#), [Vino Nobile](#), [Vino Nobile di Montepulciano](#)

<https://vinodabere.it/toscana-vino-nobile-di-montepulciano-alliance-vinum-nobile-unita-di-intenti/>