

Sante Marie di Vignoni

CURZIO D.O.C. ORCIA rosso

Deriva dal nome appunto di "Curzio" del nonno paterno del produttore.

Il vino "Curzio" per due anni consecutivi è inserito fra i migliori acquisti della regione toscana nella guida Vini d'Italia de L'Espresso e citato in un articolo intitolato "Small gems in Tuscany's wine region" sul prestigioso quotidiano International Herald Tribune del giorno 15 Giugno 2005.

BASE AMPELOGRAFICA: sangiovese g. in purezza di acino medio piccolo.

PRODUTTORE: Piccola azienda vitivinicola/olivicola a conduzione prevalentemente familiare con antiche radici contadine che intende raggiungere la qualità anche attraverso una attenta e scrupolosa lavorazione del terreno e del verde dei vigneti. La filosofia dell'azienda è quella di fare il vino buono soprattutto in vigna mantenendolo tale in cantina.

VIGNETI: nel cuore della Val d'Orcia nelle colline intorno la prestigiosa località termale di Bagno Vignoni nel Comune di San Quirico d'Orcia Siena dove era solita recarsi Santa Caterina da Siena.

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato monolaterale.

ETA' VITIGNI: 6-12 anni impiantati dall'azienda e da sempre coltivati come fossero dei giardini con bellissimi rosai alle testate dei filari che in primavera ed autunno esplodono di colori e profumi.

ALTITUDINE: mt. 350 s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud est

TERRENI: collinari, geologicamente provenienti dal disfacimento di rocce sedimentarie del tardo "eocene", prevale galestro misto a turchi, ottimo per la coltivazione delle piante arboree ed in particolare la vite.

CLIMA: piovosità intorno ai 700/mm all'anno con periodi secchi in estate, per gran parte dell'anno la zona è percorsa da correnti marine che salgono lungo il corso del fiume Orcia rendendo l'ambiente salubre.

CEPPI PER HA: circa 4500

RACCOLTA UVE: Tradizionalmente la vendemmia avviene entro la prima settimana di ottobre, comunque al momento della migliore maturazione selezionando da subito nel vigneto con una oculata raccolta manuale le migliori uve di sangiovese da vinificare per il "Curzio".

VINIFICAZIONE: in vasche in acciaio inox separando da subito le migliori uve per vigna e per tipologia di uve ad una temperatura che non supera i 28 con follature periodiche giornaliere eseguite direttamente dal cantiniere e durata della macerazione fino a 20-25 giorni. In primavera il vino prodotto viene trasferito per l'affinamento in botti medio-piccole di rovere francese e di Slavonia per circa 6/8 mesi e dopo un attento lavoro con il nostro consulente enologico considerato fra i migliori in Italia un ulteriore periodo di riposo in bottiglia di circa 3/6 mesi prima di essere commercializzato.

ESAME ORGANOLETTICO: possiede ottima struttura e tannini saporiti, grintoso e vivace.

ABBINAMENTO: eccellente abbinamento formaggi pecorini, salumi, arrostiti, selvaggina e carne grigliata.



**Sante Marie di Vignoni - Loc. Sante Marie -
Vignoni Alto 53027 San Quirico d'Orcia (Siena)
Tel e Fax 0577 898141 Cell.333-1916486**

studiogenerali@virgilio.it