

SORANO (GR)

## Sassotondo

Frazione Sovana  
Località Pian dei Conati, 52  
tel. 0564 614218  
www.sassotondo.it  
info@sassotondo.it

10 ha - 50.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Giunti in Maremma nel 1990, Carla Benini e suo marito Edoardo Ventimiglia hanno dato vita all'azienda Sassotondo, che può contare su 72 ettari situati nella splendida cornice dei comuni di Pitigliano e Sorano. Con grande dedizione e competenza, Carla Benini si occupa della conduzione agronomica dei vigneti. Fin dal principio è stata ottenuta la certificazione biologica e dal 2007 si sta sperimentando il biodinamico. La consulenza enologica è stata affidata a Emiliano Falsini e Attilio Pagli.

**VIGNE** - Terreni tufacei ospitano i 10 ettari di vigna, dei quali 8 sono dedicati alla coltivazione di vitigni a bacca rossa (sangiovese, ciliegio e merlot) e i rimanenti a trebbiano, sauvignon e greco. Differenti le densità di impianto, così come le forme di allevamento, che vanno dal guyot al cordone speronato, per finire con l'alberello. Sovesci, lavorazioni meccaniche sulla fila, utilizzo esclusivo di rame e zolfo: tutto ci parla di rispetto per l'ambiente e amore per la natura.

**VINI** - Scommettendo sul ciliegio in tempi non sospetti, Carla ed Edoardo vantano una produzione variegata che va al di là di questo nobile vitigno autoctono. Il **San Lorenzo 2007** (ciliegio; 4.000 bt; 31 €) sorprende per potenza ed equilibrio tra grande struttura, acidità e lunghezza nel finale. Il **Franze 2007** (sangiovese, ciliegio; 10.000 bt; 31 €) si distingue per l'eleganza e la concentrazione. All'insegna della tipicità l'interpretazione del **Sovana Rosso Sup. 2007** (sangiovese, ciliegio, merlot; 5.000 bt; 13 €), con note eteree e speziate che introducono un palato fine e gradevole. Segnaliamo poi il **Ciliegio 2009** (25.000 bt; 10 €), che nella giovinezza e nella fragranza di beva ha le sue armi migliori, e il **Bianco di Pitigliano Isolina 2009** (trebbiano, greco, sauvignon; 25.000 bt; 14 €) floreale e agile.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI autoctoni  
UVE 100% di proprietà

SUVERETO (LI)

## Bulichella

Località Bulichella, 131  
tel. 0565 829892  
www.bulichella.it  
info@bulichella.it

16 ha - 70.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Hideyuki Miyakawa, attuale presidente del consorzio di tutela della Doc Val di Cornia, si avvale della collaborazione di Stefano Bonaguidi, responsabile della produzione, e di suo figlio, Alessandro, che segue la vendita dei prodotti aziendali (vino e olio) ottenuti secondo metodi biologici. Completano la squadra l'agronomo Giovanni Cerretelli e l'enologo Luciano Bandini.

**VIGNE** - I vigneti, situati in media collina e allevati a guyot, sono affiancati da filari di olivi al limite dei boschi di Montepeloso, sui cui versanti occidentali si erge l'omonimo vigneto aziendale (cabernet sauvignon e sangiovese). Le elevate pendenze obbligano all'inerbimento controllato con sovesci e essenze miste, annualmente effettuati anche nelle altre parcelle aziendali. La densità dei vigneti (4.500-5.500 ceppi per ettaro) è ben calibrata rispetto al tipo di suolo tendenzialmente argilloso.

**VINI** - Il cavallo di battaglia è il **Syrah Hide 2007** (2.700 bt; 23 €), affinato in legno piccolo per 12 mesi e per altri 18 in bottiglia. Vino mediterraneo, ha concentrazione di frutto e tannino carnoso. Il **Val di Cornia Col di Pietrerosse 2007** (cabernet sauvignon, franc, petit verdot; 6.300 bt; 24 €) è equilibrato, di stile internazionale. È un sangiovese di territorio, ma necessita ancora di un periodo di affinamento, il **Val di Cornia Tuscanio 2007** (6.300 bt; 17 €). Interessante per tipicità, freschezza e prezzo il **Val di Cornia Vermentino Tuscanio Bianco 2009** (7.000 bt; 8 €). L'**Aleatico 2009** (1.900 bt; 17 €) è uno dei migliori della costa toscana.

**vino** **VAL DI CORNIA RUBINO 2009** (sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 24.000 bt; 8 €) L'approccio biologico ha condotto a una maggiore consapevolezza delle fasi agronomiche del vigneto. Il Rubino ha un piacevole equilibrio gustativo, non comune in questa parte di Toscana. Ottimo il prezzo.

CONCIMI letame in pellet  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati, autoctoni  
UVE 100% di proprietà