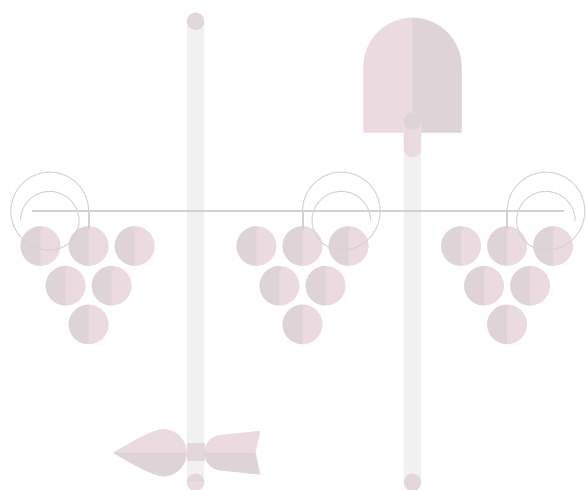


slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

MONTALCINO (SI)

TIEZZI



SCONTO -10%

Località Soccorso - tel. 0577 848187
www.tiezzivini.com - info@tiezzivini.com

VITA - Il Podere Soccorso, da dove arrivavano gli storici vini del professor Riccardo Paccagnini a fine Ottocento, è situato lungo le mura di Montalcino, giusto qualche metro sotto il santuario della Madonna del Soccorso. La Vigna Soccorso, piantata ad alberello nel 1999 a circa 500 metri di altitudine, ha un'esposizione a sud-ovest ed è una sorta di giardino a gradoni lungo il fianco della collina.

VIGNE - I vigneti, di età media al di sopra dei 25 anni, si trovano in tre corpi distinti: 2 ettari circa sono nei pressi della cantina con suolo perlopiù sabbioso e limoso; i restanti 4 ettari sono più in basso nelle località Cerrino e Cigaleta, su terreni con galestro, sabbia, argilla e tufo. Enzo Tiezzi e la figlia Monica stanno valutando l'idea di ricavare un nuovo cru da una parcella del Cerrino, una selezione massale con 45 anni di età che ogni anno regala uve di grande qualità.

VINI - Minimi interventi in cantina: l'idea è quella di produrre vini in maniera tradizionale, rispettando le peculiarità delle annate. La fermentazione avviene in tini troncoconici, le macerazioni sono lunghe, l'affinamento in botti grandi.

TOP Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2015

VINO SLOW ● 8.000 bt; 45 € - ● - Ha classe cristallina ed evidenzia le caratteristiche della grande annata. Le note floreali e speziate al naso sono seguite da un palato articolato e teso, che chiude con una lunga scia sapida, in perfetta armonia gustativa.

Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2015 ● 6.600 bt; 38 € - ● - Si presenta ampio e balsamico all'olfatto, e contrastato ed energico in bocca. Chiude con un finale stratificato e appagante.

Rosso di Montalcino Poggio Cerrino 2018 ● 9.500 bt; 19 € - ● - Fruttato dolce e floreale, ha un tannino affilato e saporito, acidità quizzante, e un finale lungo e pulito. Gastronomico.

ha 6 - bt 30.000

Fertilizzanti nessun concime

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione in conversione biologica

