



PODERE LA VIGNA

Montalcino - Italia

The background of the image is a close-up, top-down view of parched, cracked soil. The cracks are irregular and form a complex, web-like pattern across the entire surface. The soil is a light tan or beige color, and the lighting creates deep shadows in the crevices, emphasizing the texture and the severity of the drought. The overall appearance is one of extreme aridity and environmental hardship.

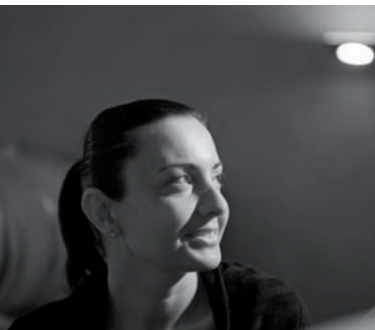
...la terra, il territorio, la vita



*...il legame che si instaura
tra quella vite e il suo territorio d'elezione,
grazie alla cura della mano
dell'uomo agricoltore...*

LA NOSTRA AZIENDA

Podere la Vigna è situato a nord-est di Montalcino da cui dista km7. L'azienda deve il suo nome all'indubbia attitudine di queste colline alla produzione di uve di qualità, che hanno





portato, alle origini del catasto, a segnalare questo luogo con il nome che ancora oggi porta. E' proprietà della famiglia Rubegni, agricoltori che svolgono la loro attività da generazioni nelle campagne di Montalcino.

Le vigne aziendali si collocano all'interno di questo felice territorio, storicamente portato alla produzione di vini rossi eccezionali. Quattro ettari di vigneto specializzato con vari cloni di Sangiovese accuratamente selezionati e con un'ottima esposizione solare danno una produzione di massima qualità permettendo una pregiata produzione di Brunello di Montalcino. Oggi Adriano Rubegni e sua moglie Sonia seguono personalmente la produzione impegnandosi in prima persona anche nella commercializzazione dei prodotti.







LE NOSTRE VIGNE



La conoscenza del territorio e la lunga esperienza nella conduzione del patrimonio vinicolo, porta la famiglia Rubegni nel 1973, alla realizzazione di un primo vigneto specializzato secondo moderni criteri tecnici.

I terreni scelti, che presentano una conformazione prevalentemente tufaceo argillosa, propria della zona sud delle colline senesi, dominano i dintorni, essendo situati ad una altitudine tra i 320 e i 340 metri sul livello del mare.

Il sesto di impianto è di 2,80 m per 0,90 m, allevato a cordone speronato, tecnica che consente una maturazione delle uve più equilibrata. Gli interventi colturali di potatura verde e diradamento dei grappoli sono impiegati per contenere la produzione e consentire il raggiungimento della maturazione fenolica ottimale, requisiti di base per la futura qualità del prodotto.



LA CANTINA



Nella nuova cantina interrata la vinificazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

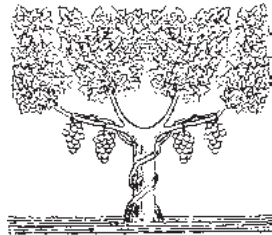
Le uve selezionate in cassette ben arieggiate giungono nei tini dopo una pigiatura soffice.

A fermentazione avvenuta, il Brunello di Montalcino evolve almeno tre anni in piccoli fusti di rovere francese e botti di rovere di Slavonia, maturando il suo gusto nel perfetto equilibrio dei legni grandi.

Il Rosso di Montalcino Doc e l'Igt "Maritato" invece riposano in piccoli fusti di quercia francese.

Una volta affinati in legno, i vini vengono lasciati riposare nel loro involucro di vetro chiuso da tappi di sughero pregiato.

LA STORIA DEL NOSTRO MARCHIO





Le viti esistenti al momento dell'acquisto erano allevate con un metodo antichissimo: “maritate” ad un albero, che generalmente era un acero campestre, oppure un salice, utile alla vigna anche per i suoi tralci, utilizzati per la legatura, ma poteva essere anche un gelso, o un olivo. Questa forma di allevamento, nella quale la vite si avvale dell'albero come tutore, localmente viene chiamata “a testucchio”. La scelta di adottare come simbolo della nostra cantina una vite “maritata al testucchio”, come una sposa sorretta dal suo consorte albero, vuol essere un omaggio ad una cultura antica, di origine celtica e poi sviluppata dagli etruschi e dai romani, che è ancora usata ai nostri giorni, anche se quasi scomparsa dalle nostre campagne. Questa unione simboleggia il legame che si instaura tra quella vite e il suo territorio d'elezione, grazie alla cura della mano dell'uomo agricoltore.





I NOSTRI VINI *e gli altri prodotti*



Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino
Rosso di Montalcino
Maritato
Grappa di Brunello,
Olio Extra Vergine di Oliva



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

Composizione:

100% Sangiovese Grosso; vendemmiato non prima del 20 settembre fino ai primi di ottobre con raccolta manuale.

Caratteristiche:

rubino fitto impenetrabile. Intensi aroma di mora, mirtillo e liquirizia con un finale di chiodi di garofano. Al gusto esprime una solida struttura, con una delicata morbidezza e tannini ben distribuiti. Lunghissima e balsamica la persistenza.

Vigneto:

dai 320 ai 340 m.s.l.m. esposizione a sud-est e sud-ovest, impianti a cordone speronato con sesto di 2,80 x 0,90 m.

Vinificazione:

in tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 giorni.

Maturazione:

in piccoli fusti di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl, per quattro anni.

Affinamento:

in bottiglie bordolesi per un minimo di 6 mesi.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Composizione:

100% Sangiovese Grosso; vendemmiato non prima del 20 settembre fino ai primi di ottobre con raccolta manuale.

Caratteristiche:

vino di pregevole raffinatezza. Rosso rubino fitto, all'olfatto emerge un ventaglio largo di spezie e foglie di tabacco ben miscelati con note di sottobosco. Al palato è carezzevole e avvolgente e di grande struttura. Con tannini setosi e lunghissimo finale fruttato.

Vigneto:

dai 320 ai 340 m.s.l.m. esposizione a sud-est e sud-ovest, impianti a cordone speronato con sesto di 2,80 x 0,90 m.

Vinificazione:

in tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 giorni.

Maturazione:

in piccoli fusti di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl, per tre anni.

Affinamento:

in bottiglie bordolesi per un minimo di 6 mesi.



ROSSO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata

Composizione:

100% Sangiovese vendemmiato dalla prima settimana di ottobre con raccolta manuale.

Caratteristiche:

vino di grande elasticità che offre profumi fruttati di rosa canina. Alcolico, di buona struttura al palato, caldo dal tannino preciso con una piacevole chiusura sapida.

Vigneto:

dai 320 ai 340 m.s.l.m. esposizione a sud-est sud-ovest, impianti a cordone speronato con sesto di 2,80 x 0,90 m.

Vinificazione:

in tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 giorni.

Maturazione:

in piccoli fusti di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl per 6/8 mesi.

Affinamento:

in bottiglia, minimo 4 mesi.



MARITATO

Indicazione Geografica Tipica

Composizione:

Sangiovese 70%, Merlot 30%.

Caratteristiche:

rosso rubino compatto con profumi floreali da cui emergono la viola e il gelso. Al palato si rivela composto dai toni floreali e fruttati. Di grande bevibilità, lunga e fruttata la persistenza.

Vigneto:

dai 320 ai 340 m.s.l.m. esposizione a sud-est sud-ovest, impianti a cordone speronato con sesto di 2,80 x 0,90 m.

Vinificazione:

in tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 giorni.

Maturazione:

in piccoli fusti di rovere francese per circa 18/24 mesi.

Affinamento:

in bottiglia, minimo 4 mesi.



GRAPPA DI BRUNELLO

Composizione:

da vinacce di uve di Brunello di Montalcino, distillate subito dopo la svinatura con sistema discontinuo e taglio manuale della testa e della coda.

Caratteristiche:

colore limpido, profumo intenso e complesso tipico del vitigno, sapore morbido, delicato e persistente.

Affinamento:

in acciaio inox.

Alcol:

42% vol.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Caratteristiche:

sapore intenso e fruttato aroma delicato e fresco.

Cultivar:

Leccino, Frantoiano, Moraiolo, Olivastra

Composizione del terreno:

Conformazione tufacea

Raccolta:

Manuale nel mese di Novembre.

Frangitura:

in frantoio tradizionale con estrazione a temperatura controllata tra i 33 e i 35° per mantenere integri i profumi e la fragranza.



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COME RAGGIUNGERCI

Podere la Vigna
è situato a nord-est
di Montalcino
da cui dista 7 km

Da Siena: percorrere la Cassia per circa 32 km e uscire a Torrenieri, prendere direzione Sinalunga dopo 2 km a sinistra l'indicazione "Podere la Vigna".

Dal casello Valdichiana (A1) km 34: prendere superstrada direzione Siena, uscire a Sinalunga e seguire le indicazioni per Montalcino, dopo San Giovanni d'Asso 7 km a destra prima di Torrenieri.

Da Roma via Cassia dopo San Quirico uscire a Torrenieri prendere direzione Sinalunga dopo 2 km a sinistra l'indicazione "Podere la Vigna".

Da Montalcino seguire la direzione Siena prendere la Cassia e uscire a Torrenieri, prendere direzione Sinalunga dopo 2 km a sinistra l'indicazione "Podere la Vigna"











Podere La Vigna

53024 Montalcino - Siena . Italia

Tel. e Fax 0577 - 834252

cell. 339 7976163

www.poderelavigna.it

info@poderelavigna.it