

Winescritic mette in scena “La grande bellezza” a Milano parlando del Nobile di Montepulciano

11 Giugno 2023

di Redazione



MILANO – Progetti e desideri di una giovane compagnia spiegano le ali e si concretizzano ne “La grande bellezza”, progetto ideato per presentare l’eccellenza vitivinicola italiana in Italia e all’estero. Un italian wine tour con oltre 40 produttori selezionati da *winescritic.com* che prevede tappe a New York, Amsterdam, Napoli e a Milano, dove il 5 giugno l’evento è stato ospitato nella suggestiva location dei chiostrini di San Barnaba.

Durante l’evento **Sofia Landoni**, una delle poche enologhe di Milano nata a Milano, ha sostenuto la masterclass su una verticale di vino Nobile di Montepulciano classico e regale, affiancata dal produttore. Un percorso di 5 Sangiovese prodotti nel sud est della Toscana tra

la Valdichiana e la Val d'Orcia, in una cantina storica dal fascino rinascimentale nello splendido borgo di Montepulciano: Talosa.

“Noi decidiamo che botte utilizzare dopo la prima fermentazione, così da avere un primo riscontro sulle caratteristiche del vino e capire come comportarci per ottenere il risultato desiderato”: inizia così la presentazione della loro filosofia, basata sul lavoro in vigna e sulla sostenibilità, spiegando che esiste un'attenzione differente in base al terroir e all'esposizione delle vigne per garantire la produzione di un prodotto che racconti di territorio.

La filosofia dei Talosa non è la sola ad andare verso questa direzione, infatti il vino Nobile di Montepulciano è stata eletta la prima Docg sostenibile in Italia.

Passando per queste accortezze su campo è stato possibile testare e studiare l'evoluzione sincera delle varie annate dalla più recente 2020 alla 2016; e grazie agli interventi non invasivi in vigna, il viaggio nella degustazione è stato riscoprire anche come gli agenti atmosferici abbiano influito sui sentori e nella struttura, mantenendo sempre una grande eleganza ed un tannino non aggressivo.

Così come nel caso di Alboreto 2017, annata caratterizzata da piovosità sotto la media e da forti gelate in primavera. Il risultato è stato un vino con maggiore concentrazione nei sentori e nella struttura.

“I grappoli selezionati hanno avuto poca acqua che ha comportato poca crescita dell'acino, quindi una maggiore concentrazione. Non lavoriamo con meccanismi standardizzati quindi la regolarizzazione della pianta va capita in base alle condizioni climatiche” ha detto **Michele Merola**, direttore generale cantina Talosa. **Chiara Cecamore**



