



Toscana

Italia

Via delle Torri, 86 A  
53043 Chiusi, SI  
<https://poggioaichiari.it/>  
+39 0578 20525

# ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



COLLE SANTA MUSTIOLA



Fabio Cenni

## Sangiovese IGP Toscana "VignaFlavia"

Tipo de vino: Tinto seco  
Variedad de uva: 100% Sangiovese  
Añada: 2015  
Alcohol: 14.0%  
Formato: 750 ml  
Cierre: Corcho natural



### La Bodega

Colle Santa Mustiola es el nombre de un cementerio etrusco en la frontera entre Toscana y Umbria, del que parte es propiedad Fabio Cenni, que vinifica y elabora aquí sus vinos de uva Sangiovese. El clima natural y los suelos hacen innecesarias casi cualquier intervención técnica. Los vinos maduran así hasta la madurez en botella sin ningún tipo de estrés, proceso que Fabio da cinco o más años, por lo que podemos ofrecer vinos maduros. La comparabilidad con los grandes y tradicionales Brunellos es una de las razones, sobre todo si se tiene en cuenta la evolución de los precios en Montalcino en los últimos años y, sobre todo, la calidad que se obtiene a estos precios, a veces exorbitantes. Motivos por los que hemos buscado alternativas más fieles al estilo tradicional de Brunello di Montalcino fuera de los límites de esta denominación. Los vinos de Fabio se acercan mucho a los grandes vinos tradicionales de Montalcino. La finca cuenta con cinco hectáreas de viñas de entre 50 y 60 años, con una densidad de 10,000 vides por hectárea de diversos clones de Sangiovese. Las vides se cultivan de facto de forma biodinámica y están situadas en las colinas que rodean la bodega, a una altitud de entre 300 y 400 metros. Producción anual aproximada de solo 15,000 botellas.

### El Vino

El viñedo está plantado con **cinco clones** diferentes de Sangiovese. Las uvas fueron cosechadas la segunda quincena de octubre y sometidas a una estricta selección para eliminar posibles uvas dañadas. La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable utilizando únicamente levaduras autóctonas. No se utilizaron levaduras cultivadas. Maceración post-fermentativa de cuarenta días tras la cual el vino se trasiegó a *botti* de roble slavónico de 20 y 30 hectolitros. El vino envejeció **48 meses** antes de ser embotellado y luego pasó 24 meses adicionales en botella antes de su venta.

*Vigna Flavia* combina a la perfección la elegancia y estructura de la Sangiovese toscana, es un vino muy agradable, de gran bebibilidad y capaz de evolucionar agradablemente durante unos años. Inicialmente se presenta con alguna madera llamativa, pero esta se integra con la aireación y da lugar a frutos rojos maduros, flores rojas, jugoso, fresco en boca acompañado de taninos cada vez más integrados, finaliza en un arco amplio, agradablemente sedoso y persistente.