

LE CHIUSE

Loc. Pullera, 228 - Tavernelle - 53024 Montalcino SI - Tel. 0577 597052
Fax 0577 846064 - www.lechiuse.com - info@lechiuse.com

Anno di fondazione: 1986 - **Proprietà:** Simonetta Valiani

Fa il vino: Valentino Ciarla - **Bottiglie prodotte:** 20.000

Ettari vitati di proprietà: 6,5 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Lorenzo Magnelli

Come arrivarci: dalla Cassia in direzione Roma, a Buonconvento bivio a destra per Montalcino, dopo 5 km strada sterrata a destra, seguire le indicazioni aziendali.

Non avessimo verificato di persona la mite ritrosia dei titolari, resterebbe un mistero come questa cantina non sia balzata agli onori della cronaca prima del giorno d'oggi. Le Chiuse è uno dei possedimenti storici dei Biondi-Santi: da qui il mitico Tancredi otteneva le uve per le sue Riserve. Quando lasciò il podere a sua figlia Fiorella, le raccomandò di non venderlo mai. Le vigne rimasero in affitto ai Biondi-Santi, ed è solo dal 1986 che Simonetta Valiani, figlia di Fiorella, si è risolta a produrre in proprio, con il marito Nicolò Magnelli e il figlio Lorenzo. Non un impegno da poco: c'erano da riattare la fattoria e la Cappella, da costruire una cantina sotterranea, reimpiantare i vigneti - il che fu fatto con selezione massale dalle piante settantenni di Tancredi - e convertirli al biologico. Missione compiuta? Giudicate voi stessi, assaggiando qualche annata delle ultime, o uno a caso dei Brunello qui sotto raccontati. E se vi vengono i brividi, come è capitato a noi, non cercate un maglione, perché non è il freddo.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - € 35 -

Bottiglie: 9.300 - Classico rubino trasparente e nobile, bruno nei riflessi. Bouquet di altera bellezza: ciliegia e iris, rosa e genziana, liquirizia e muschio; con l'aerazione si apre ancora, a legni dolci, sciroppo d'acero, bonbon inglese, sale marino. In bocca non impatta, ma infiltra, e lo fa lentamente, inesorabilmente, fino ad un epilogo meraviglioso, illuminato da una mineralità che rimanda al gesso e alla pietra calda. Profonda emozione: è il miglior 2005 finora uscito dal territorio, ed è un madrigale d'amore per il Sangiovese. Tre anni in botti dai 15 ai 50 hl. Sull'anguilla arrosto al vino rosso.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2004

Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - € 45 -

Bottiglie: 2.600 - Granato lucente, belle trasparenze. È su tonalità olfattive autunnali, di radici, foglie e sottobosco, ciliegia amara e un richiamo a toni di concia e cuoio che tendono a prevalere nel bicchiere. Che sia solo una fase lo prova il contegno gustativo, intenso, dolce, modulato dal fiato alcolico. Il finale trova citazioni fruttate di ribes, gelso e ciliegia molto fresche e definite: una promessa per il futuro. Quattro anni in botte grande. Stufato di bue.

ROSSO DI MONTALCINO 2008

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14,5% - € 15 - **Bottiglie:**

9.000 - Rubino caldo. Profumi ritrosi, riconducibili al terroir di provenienza: buccia di ciliegia, resina, bacche selvatiche, umori boschivi e spezie. Assaggio virile, contratto, ombroso; i riverberi amari e salati del finale e la ruvida grana tannica lo rendono stravagante, per sovrabbondanza di struttura, come Rosso di Montalcino. Breve sosta in legno grande. Stufati, brasati, spezzatini.

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA

5 Grappoli
2011

Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Brunello di Montalcino 2005
Le Chiose

DUEMILAVINI

Il Direttore Franco M. Ricci

F. Ricci