

■ MONTALCINO

# Le Chiuse, una tradizione centenaria

*Già nell'800 le sue vigne  
davano vita  
ai migliori vini  
Brunello dell'epoca*

*di Agnese Pellucci foto di Andrea Rum*

L'azienda agricola Le Chiuse può sicuramente considerarsi una delle più antiche e profondamente radicate nel territorio montalcinese. Le sue origini, infatti, risalgono al 1700 quando questo piccolo podere apparteneva ai possedimenti della famiglia Biondi Santi, portato in dote da Maria Tamanti quando si sposò con Clemente Santi, chimico-farmacista e produttore di vino nella sua fattoria del Greppo.

Simonetta Valiani, attuale proprietaria de Le Chiuse, percorre da 14 anni con successo l'impervio cammino intrapreso dalla sua famiglia tanti anni or sono, avendo ereditato dalla madre e dal nonno Tancredi Biondi Santi l'amore per la terra e la passione per il vino.

L'azienda si estende su una superficie complessiva di 18 ettari, di cui 6,5 coltivati a vigneto ed il resto a oliveto, boschi e pascolo. Dalle vigne si ricavano esclusivamente Brunello e Rosso di Montalcino, grazie all'utilizzo sapiente del vitigno principe di queste zone, il Sangiovese.

Al 2001 risale la scelta del biologico e



dunque la non utilizzazione di concimi chimici e antiparassitari. La produzione annua è di 15.000 bottiglie di Brunello e 7.000 di Rosso. La vendemmia è effettuata a mano con un'accurata selezione delle uve: la prima scelta è utilizzata per la produzione di Brunello, la seconda, insieme alle uve dei vigneti più giovani, è destinata alla produzione del Rosso. L'invecchiamento avviene nei locali della cantina sotterranea, in botti di rovere di Slavonia e rovere francese (Allier), con capienza media di 20-30 hl, per una durata di circa tre anni.

Gli altri prodotti su cui l'azienda può contare sono l'olio extravergine d'oliva, da agricoltura biologica, e una finissima grappa di Brunello.

Il Brunello di Montalcino Le Chiusè è ricercato per la sua tipicità e apprezzato per la sua costante qualità, come dimostrano i numerosi premi ricevuti in concorsi organizzati in tutto il mondo, tra cui le due medaglie d'oro ricevute nel maggio scorso per il Brunello 2000 ed il Brunello Riserva 1999 al "Los Angeles County Fair" e gli ottimi punteggi raggiunti all'interno di guide nazionali ed estere, quali Wine Spectator, La Guida dell'Espresso e Decanter. ■

#### **Le Chiusè is a hundred year-old vineyard**

*Since 1800 its vineyards have produced a high quality Brunello*

*Le Chiusè, property of the Biondi-Santi family, is to be considered one of the most ancient vineyards in the Montalcino area. In 16th century Maria Tamanti brought the small Le Chiusè vineyard with her as a dowry when she married Clemente Santi, a chemist and wine producer owner of the Greppo farm.*

*Simonetta Valiani has inherited from her mother and her grandfather Tancredi Biondi Santi love for the Montalcino countryside and a passion for making great wine. 14 years ago she took over the management of Le Chiusè Vineyard, following in a family tradition.*

*The vineyard extends for 18 hectares, made up of 6,5 hectares of vineyard and 11,5 hectares of olive grove, woods and pasture. The skilful use of the Sangiovese vine, by Le Chiusè Vineyard, produces two exquisite wines: Brunello and Rosso of Montalcino.*

*In 2001 Le Chiusè became a biological*



*vineyard and does not use chemical fertilizer or parasiticides. The annual production is about 15.000 Brunello bottles and 7.000 Rosso bottles. Grapes are selected by hand picking, Brunello is made from first choice grapes, Rosso comes from both second choice and young vines grapes. An underground cellar has French and Slavonian oak barrels of about 20-30 hl, where the wine ages for three years.*

*The vineyard has not only wine but also a biological extra-virgin olive oil and a refined Brunello grappa.*

*Customers and connoisseurs praise this Brunello for its high quality and typical characteristics. In May 2005 at the "Los Angeles County Fair" Brunello Le Chiusè won two gold medals, one for Brunello year 2000 and the other for Brunello Riserva year 1999, and it is very well judged by national and international guides like La Guida dell'Espresso, Decanter and Wine Spectator. ■*

#### **AZIENDA LE CHIUSE**

Località Pullera, 228 - Montalcino (SI)  
Tel. 055 597052 - Fax 0577 846064  
info@lechiuse.com - www.lechiuse.com

