



Maurizio Alongi



Esclusiva Italia

4.500 c.a.

● 1,3 ha: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

\*\* In conversione Bio \*\*

2016	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva	Rosso	Secco
2016	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva <b>Magnum</b>	Rosso	Secco

## LA SUADENTE RIGOROSITÀ DEL CHIANTI CLASSICO

Quella di Maurizio Alongi e di Vigna Barbischio è la novità di maggior successo del Chianti Classico di questi ultimi anni. Un successo di critica e di mercato che in breve tempo ha portato la giusta attenzione su una piccola vigna dimenticata del comune di Gaiole, nel cuore della denominazione. Siamo infatti nell'incontaminata dorsale dei Monti del Chianti, che separa il Chianti dal bacino del Val d'Arno, dove la formazione del Macigno, costituito principalmente da rocce di arenaria, ha originato terreni sabbiosi, particolarmente sciolti, con pendenze rilevanti ed ottime esposizioni. I due appezzamenti vicini, che danno vita all'unico vino aziendale, sono circondati da estesi boschi a predominanza di alberi di querce, cerro e castagno, boschi che contribuiscono a mitigare gli eccessi climatici e rendere l'ambiente quasi incontaminato. L'altitudine è di circa 435 metri sul livello del mare, con un'esposizione prevalente a sud, per piante dall'età media di trent'anni, con molti ceppi che superano i quaranta. Il protagonista è il Sangiovese, accompagnato da vitigni complementari quali la Malvasia Nera, che dona colore e rotondità, ed il Canaiolo, in grado di arricchire il patrimonio aromatico dell'uvaggio.

"Ottimo equilibrio, **semplicemente un vino stupendo.**" - Walter Speller, [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)

"Il felice esordio del 2015 è stato confermato con autorevolezza: pieno, avvolgente ed elegante allo stesso tempo, è vino dal **limpido carattere territoriale** e dalla struttura articolata e complessa." - Ernesto Gentili, [www.ernestogentili.it](http://www.ernestogentili.it)

"E' potente, denso e strutturato, con tutta la ricchezza tipica di Gaiole. Erbe salate, cuoio, tabacco, fumo e mentolo aggiungono carattere al nucleo di frutta scura del Sangiovese. Uno stile intenso, tutto da ammirare. Struttura e complessità che hanno molto da dare, specialmente **per chi sa aspettare.**" - Antonio Galloni, [Vinous](http://www.vinous.com)

"E' un perfetto connubio tra **anima chiantigiana verace e territoriale e precisione tecnica nell'interpretazione.** Il profilo olfattivo è terroso e ben delineato sulla maturità e croccantezza del frutto, con piacevoli note balsamiche e vegetali ad accompagnare e rinfrescare. Al palato è verticale e dritto, con tannino affusolato e saporito, ben foderato dalla polpa fruttata, con nerbo acido consistente ad allungare la beva. Il finale è pulito, lungo e coerente." - Guida Slow Wine 2020

"...di fattura ineccepibile, stilisticamente centrato e soprattutto espressione di estrema coerenza territoriale. Il Chianti Classico Vigna Barbischio Riserva 16 possiede un carattere chiantigiano di grande coerenza. Ha naso netto di ciliegia fresca, cenni di sottobosco e spezie. Vibrante al palato con tannini precisi e saporiti, si sviluppa deciso, fine e bilanciato, tra chiaroscuri e finale quasi piccante. **Semplicemente un grande vino.**" - Vini d'Italia 2020 [Gambero Rosso](http://www.gamberorosso.com)



### « Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva

🍷 Sangiovese 94%, Malvasia Nera 4%, Canaiolo 2%

🌿 30/40 anni

🕒 Macerazione senza raspi a temperatura controllata (max 28°C) in inox; rimontaggi manuali brevi per 14 giorni; pressatura soffice delle vinacce; fermentazione malolattica in inox; maturazione in tonneau di rovere francese nuovi (15%), usati (85%) per poco più di un anno; affinamento di almeno 18 mesi in bottiglia.

🏠 4.500 c.a.

🍷 oltre 15 anni

🍷 Taglieri di salumi e formaggi stagionati, pasta ripiena, tagliatelle al ragù, carne alla griglia.

🍷 Un Chianti di stampo Classico. Una complessità perfettamente padroneggiata dal contrasto tra un succo pieno, un'acidità dinamica e dei tannini di razza.

♥ La completezza.