



Caterina Carli



Esclusiva Italia

25.000

7 ha: Sangiovese Grosso, Merlot
** Coltura Biologica **

2020	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	
2012	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2011	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2008	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2007	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2005	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata
2004	« Come se »	Rosso	Secco	quantità limitata

TRADIZIONE SENZA COMPROMESSI = LONGEVITÀ IMPRESSIONANTE

“Di stile classico, i vini privilegiano l’eleganza e la facilità di beva alla ricerca della struttura, e sono affinati in legno grande. La nuova tinaia completata nel 2018 permette di pensare concretamente a una futura selezione.” - Guida Slow Wine 2021

“Non si può certo discutere la personalità schietta e diretta che emerge con costanza dal Brunello di Caterina Carli.” - Gambero Rosso, maggio 2012

“I vini discendono, sia pur in proporzioni diverse a seconda dell’annata, da uve provenienti dai due versanti a disposizione, in un gioco di contrappesi che rende con chiarezza l’impronta stilistica di Caterina, indirizzata sempre e comunque su vini bilanciati, agili, da bersi. Nel frattempo, dalla cinquantenne vigna del bosco, è in gestazione un singolo cru a cui potrebbe appartenere una speciale grazia.” - Guida Slow Wine 2023

“Caterina Carli gestisce con grande passione questa piccola cantina a conduzione familiare, cercando di valorizzare il carattere più autentico del Sangiovese di Montalcino, qui declinato in vini di naturale eleganza, capaci spesso di sfruttare la finezza aromatica offerta dal territorio del Matricese. Tecniche di cantina poco interventiste concorrono a delineare dei rossi ‘lenti’ a carburare ma dotati di una finezza tannica notevole.” - Guida Espresso Vini d’Italia 2011



Rosso di Montalcino

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 25 anni

🕒 Macerazioni da 20 a 30 gg; fermentazioni in inox; malolattica in botti di rovere da 50 qL; invecchiamento in botti da 30 qL; lieviti autoctoni.

🍷 6.000

🍷 8 anni

🍷 Pici al ragù di cinghiale, filetto di maiale lardellato. Ottimo davanti al camino con un libro di Prezzolini.

🍷 Classicità e tradizione sono il marchio di fabbrica: florealità, tannini maturi e freschezza lo rendono dolce e nervoso al palato; la gustosa scia salina ne fa un perfetto rosso da pasto. Impossibile non finire la bottiglia.

♥ Una compostezza sabauda.



Brunello di Montalcino

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 30 anni

🕒 Macerazioni da 20 a 30 gg; fermentazioni in inox; malolattica in botti di rovere da 50 qL; invecchiamento in botti da 30 qL; lieviti autoctoni.

🍷 19.000

🍷 30 anni

🍷 Lepre in umido, arrosto di cinta senese; annate vecchie anche con formaggi invecchiati sapidi e pungenti.

🍷 Un Brunello leggiadro, molto classico, profondo, terroso, floreale di viola; bocca elegante, con tannini longilinei, dolci, e splendida scia salina nel finale.

♥ Davvero elegante!



« Come se »

🍇 Merlot 100%

🍷 20 anni

🕒 Raccolta manuale; lieviti indigeni; fermentazione in inox; non filtrato; invecchiamento in rovere da 20 hl per circa 10 anni.

🍷 2-3.000

🍷 10-15 anni

🍷 Formaggi stagionati a pasta dura, salumi di cinghiale,

🍷 Aromi austeri, da vino aristocratico. In bocca è sorprendente come il territorio di Montalcino sorpassi la natura “morbida” del Merlot e gli dia un’impronta fortemente ilcinese. Ben strutturato. Lunga persistenza.

♥ La rispondenza di Montalcino.