Podere della Civettaja

Vincenzo Tommasi

Esclusiva Italia
(no AR, FI)

9.299
3 ha: Pinot Nero
** Coltura Biologica **

2021	Pinot Nero IGT Toscana	Rosso	Secco	marzo 2024; su allocazione

VITICOLTORI RIBELLI

Il Pinot Nero ha una lunga storia in Casentino, ma tra il XIX e il XX secolo la sua coltivazione era andata via via diradandosi perché la produzione per pianta era troppo bassa. Scriveva Salvatore Mondini (I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia - G. Barbera Editore - 1903): "La coltura del Pinot non si è generalizzata a causa del suo scarso prodotto."

"**poco incline al compromesso**, prima di piantare i suoi due ettari e mezzo di pinot nero alla densità di novemila ceppi per ettaro, Vincenzo è stato a più riprese in Borgogna, affascinato dalla figura di Henri Jayer" - Giampaolo Gravina, Passione Borgogna, Enogea n.48, apr/mag 2013

"Si trova nel Casentino a 500 metri di quota. Clima fresco e terreno argilloso-calcareo determinano la vocazione al pinot nero. Punti cardine della produzione: selezioni massali, alta densità d'impianto, basse rese, coltivazione biologica, fermentazioni spontanee, assenza di correttivi e filtrazioni, imbottigliamento manuale per caduta." - Luca Martini, 99/100

"un solo vino, prodotto in poche eccezionali bottiglie, **un Pinot Nero che unisce la finezza borgognona all'essenza quai materica del frutto toscano**." - Guida AIS Vitae 2020

"PINOT NERO (vino) **Miglior rosso assaggiato quest'anno**, prodotto sull'Appennino toscano dal podere della Civettaja." - Gianni Mura, I 100 nomi dell'anno, Repubblica, 31 dic 2013

"L'uva viene raccolta a mano e, una volta diraspata, inserita in parte in tonneau aperti, in parte in vasche di cemento per la fermentazione spontanea, al termine della quale il vino viene trasferito in barrique usate di terzo, quarto e quinto passaggio per circa 12 mesi, per poi riposare ancora un anno in cemento. **Meticoloso e instancabile, Vincenzo riesce a interpretare bene anche le annate più complicate: il risultato è un Pinot nero che ti conquista a ogni sorso**." - Guida Slow Wine 2023

"Appassionato di Borgogna, dopo uno studio accurato dei terreni, ha deciso di provare ad applicare, in un territorio da molti ritenuto inadatto a produrre vini di qualità, le stesse tecniche di coltivazione della vite adottate in Francia e la sua perseveranza è stata premiata con risultati eccellenti. **In cantina applica metodi il più possibile naturali di vinificazione**." - Gambero Rosso, Vini d'Italia 2020

Pinot Nero IGT Toscana
Pinot Nero 100%
10 anni
Vendemmia manuale in cassetta, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in piccoli tini di legno e cemento; 12 mesi in barriques di 3°, 4°, 5° e 6° passaggio; 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento manuale (per gravità); assenza di filtrazioni.
7.674
oltre 10 anni
Tortelli di patate del Casentino con sugo finto, piccione in tegame con le olive, cotolette di agnello allo scottadito con riduzione di ribes, trota arrosto.
Come ebbe a scrivere Paola Mura, c'è l'anima del Pinot nero, l'eleganza di profumi, la nobiltà del gusto. Ampio ventaglio aromatico giocato in punta di piedi; sorso magistrale, carnoso e croccante, gustoso e profondo.
Sintetizza con efficacia il carattere dinamico e reattivo, essenziale ma allo stesso tempo eloquente, che è anche una cifra dell'uomo e del vignaiolo.
La voglia di finire la bottiglia.