



Maurizio Alongi



Esclusiva Italia

4.500 c.a.

1,3 ha: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera

**** Coltura Biologica ****

2020	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva	Rosso	Secco	max 24 bottiglie a cliente
2020	« Vigna Barbischio » Chianti Classico Riserva Magnum	Rosso	Secco	quantità limitata

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'uva.

“Ottimo equilibrio, semplicemente un vino stupendo.” - Walter Speller, 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

“Siamo in un piccolo e remoto angolo della sottozona di Gaiole in Chianti: Barbischio. Maurizio Alongi ha deciso di produrre un vino nato e cresciuto proprio in questo luogo. Una piccola ma estremamente vocata superficie vitata, coltivata a sangiovese, canaiolo, colorino e malvasia nera, i cui ceppi hanno una quarantina di anni d'età. Con pazienza, ha riportato quei filari alla piena efficienza produttiva, ottenendo le uve per la sua unica etichetta che, con la dovuta pulizia e precisione d'esecuzione, non tradisce di un centimetro le sue origini.” - Guida Gambero Rosso 2021

“È 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

“Vigna Barbischio risponde con coerenza alle sollecitazioni delle varie annate da cui discende, predisponendosi ad accentature diverse. Restano delle dominanti: la struttura bilanciata, la melodia sottile, la presenza non urlata.” - Guida Slow Wine 2023

“Questa è differente da qualsiasi altra vigna di Gaiole abbia visto, aspra e selvaggia, silenziosa e serena, come se venisse da un'altra epoca.” - Stephanie Johnson, Wine & Spirits, 12 apr 2023



« 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.