ASCIONE-ALONGI

OPTIMA SEMPER SELIGERE

Maurizio Alongi e Giovanni Ascione

Esclusiva Italia

20.000

Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda.

2022	Canaiolo - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc
2021/22	Colorino - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc; 2022 a esaurimento 2021
2022	Foglia Tonda - Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc
2021	Ascalo - Sangiovese Toscana IGT	Rosso	Secco	Tappo Nomacorc Reserva

UN GRANDE PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEGLI AUTOCTONI TOSCANI

Giovanni Ascione e Maurizio Alongi hanno un lunghissimo passato nel mondo del vino, con tante vendemmie alle spalle ed esperienze in molte regioni. Hanno avuto e hanno confidenza estrema con la viticoltura diretta e con la cura personale e certosina di vigne proprie.
Maurizio è titolare della Maurizio Alongi Società Agricola, che con il suo Vigna Barbischio Riserva racconta tutta l'eleganza e la personalità di un piccolo angolo di Gaiole in Chianti dominato dall'arenaria e circondato dai boschi.
Giovanni ha creato la Nanni Cope', nell'alto casertano, una delle esperienze più significative e di maggior successo della viticoltura campana e meridionale degli ultimi decenni, realtà che ha definitivamente smesso di produrre.

Oggi, insieme, hanno deciso di intraprendere un percorso diverso e complementare, basato sulla selezione di masse e sulla valorizzazione di uve dal grande potenziale, con l'obiettivo di produrre vini fortemente rappresentativi delle tipologie prescelte e delle proprie idee enologiche.
Un vero e proprio lavoro da *négociant*, che parte dalla **valorizzazione dei vitigni autoctoni minori della tradizione toscana**.
Canaiolo, Colorino e Foglia Tonda hanno una storia molto lunga e, nel tempo, sono sempre rimasti presenti nelle vigne chiantigiane, soprattutto quelle più vecchie. Sono molto diversi tra loro, ma tutti dotati di tanta personalità.

Un progetto che permette di ridare piena dignità a vigne di grande qualità, che altrimenti vedrebbero i propri frutti dispersi nel mare di grandi ammassi o in blend di minor valore.
Un progetto di amore per un territorio e per una storia, quella dei vitigni della tradizione chiantigiana, di grande valore, grande quanto misconosciuto. Eppure, ne possono derivare vini splendidi, eleganti, estremamente contemporanei.
Il **Canaiolo** è meno colorato, ha tannini più vivi, una componente fruttata più rossa, un complemento floreale costante. Il **Colorino** è più speziato, ha tratti quasi inchiostrati, a partire dal colore, con tanta polpa di frutti neri al naso ed al palato. Il raro **Foglia Tonda** è altrettanto originale; ha una buona base fruttata, un ampio ventaglio di spezie e tanti fiori carnosi, ma è in bocca che è particolarmente sorprendente, perché mostra un volume importante, senza mai perdere scorrevolezza.
Ovviamente, tutti i vini Ascione-Alongi sono interpretati con una ricerca ossessiva della godibilità, senza sovraestrazioni, senza surmaturazioni e senza interferenze derivanti dai contenitori. **Solo frutto, freschezza e bevibilità**.

Canaiolo - Toscana IGT

Canaiolo 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
6.700
10 anni
Vino di grande versatilità a tavola, pronto ad accompagnare ricchi taglieri misti toscani, paste di ogni tipo e carni, soprattutto carni bianche. Il suo profilo floreale e la sua trama tannica perfettamente integrata al frutto lo rendono ideale anche per situazioni conviviali al bicchiere.
Il Canaiolo Ascione-Alongi è un vino dalla spiccata personalità, sapido, molto lungo, sorprendentemente complesso.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Colorino - Toscana IGT

Colorino 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
6.700
10 anni
Vino estremamente originale, adatto ad un consumo al bicchiere oppure ad accompagnare pasti più complessi e articolati, fino alle più strutturate delle carni rosse. I tannini sono particolarmente setosi ed il finale colpisce per lunghezza e definizione.
Il Colorino Ascione-Alongi è decisamente intenso e distintivo. Racconta le doti di speziatura, di frutto scuro e fresco, di toni quasi inchiostrati tipici del vitigno, ma sempre con massima leggerezza e bevibilità.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Foglia Tonda - Toscana IGT

Foglia Tonda 100%
n.d.
Maturazione di otto mesi tra cemento e acciaio.
5.000
10 anni
Sorprendente. Ha un corpo importante pur non essendo affatto pesante. Il volume al palato è la peculiarità di questo antico e molto raro vitigno del cuore della Toscana.
Il Foglia Tonda Ascione-Alongi ha un naso di frutta rossa fresca, fiori di campo e spezie piccanti; in bocca è pieno, coerente, con tannini avvolgenti e una lunga chiusura dai precisi ritorni olfattivi.
Una grande interpretazione della tradizione toscana.

Ascalo - Sangiovese Toscana IGT

Sangiovese 100%
n.d.
Maturazione di due anni in cemento.
2.950
20 anni
Un SuperTuscan contemporaneo. Zero legno, tanta profondità, tanta bevibilità. L'Ascalo è la dimostrazione di dove il Sangiovese delle zone e vigne migliori possa arrivare in termini di potenza ed eleganza, senza alcuna influenza esterna data dai contenitori di maturazione.
L'Ascalo ha un naso dall'incredibile complessità, replicata da una bocca che cambia rapporto in continuazione e fonde perfettamente struttura acida e polpa fruttata.
La sfida ai mitici SuperTuscan.