



Simonetta Valiani e Lorenzo Magnelli



Esclusiva Italia

35.000

8 ha: Sangiovese

\*\* Coltura Biologica \*\*

2022	Rosso IGT Sferracavalli	Rosso	Secco	su assegnazione
2022	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su assegnazione
2019	Brunello di Montalcino DOCG <b>Jeroboam</b>	Rosso	Secco	su assegnazione
2013	Brunello di Montalcino DOCG Ris. DIECIANNI	Rosso	Secco	esaurito in prenotazione; cassa di legno se 3 bottiglie

## LA TRADIZIONE CENTENARIA

“Incastonata tra Montosoli e Canalicchio, è un gioiello identitario in cui si respira aria da grand cru, e dove la consapevolezza del gesto agricolo ha alle sue fondamenta il rispetto degli equilibri ambientali. VITA - Al di là del pregresso glorioso, che intercetta la storia di un certo Biondi Santi, c'è qui una naturale, attitudine alla distinzione, che va traducendosi in vini fortemente caratterizzati, di avvincente dinamica evolutiva. Simonetta Valiani, Nicolò Magnelli e il figlio Lorenzo ne sono gli ispirati artefici”

“VIGNE - La coscienza agronomica è alle stelle, ed è alle stelle che talvolta essa guarda. Un progressivo reindirizzamento, legato ai cambiamenti climatici in atto, punta oggi all'equilibrio dei suoli e alla preservazione del loro strato aerobico.” [Guida Slow Wine 2023](#)

“La tenuta Le Chiuse si trova tra Canalicchi e Montosoli, ed era parte integrante delle vigne della famiglia Biondi Santi a Montalcino, sino a quando li ha ereditati Fiorella Biondi Santi, che comunque sino al 1990 li affittava al fratello Franco. È stata Simonetta Valiani, figlia di Fiorella, qualche anno dopo a cominciare a produrre vino col suo marchio, dopo aver costruito una nuova cantina. Adesso a seguire la produzione è Lorenzo Magnelli, il figlio di Simonetta, che nel solco della tradizione familiare produce vini con salde radici territoriali, solidi, raffinati e di grande longevità.” [Guida Gambero Rosso 2023](#)



### Rosso IGT Sferracavalli

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🌿 24 anni

🗄️ Fermentazione con lieviti indigeni in cemento; affinamento di 12 mesi nella botte più giovane.

🍷 5.300

🕒 5-10 anni

➡️ Perfetto con cibi semplici, è il vino per tutte le occasioni, dal pasto alla merenda all'aperitivo. In estate si serve anche freddo.

✅ Il salasso del Brunello torna nelle sue bucce esauste e viene gestito in tutto e per tutto come un vino rosso. Il suo tannino quasi assente valorizza la sua salinità e succosità.

♥️ Una damigiana non basta.



### Rosso di Montalcino DOC

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🌿 20 anni.

🗄️ Fermenta con lieviti indigeni in cemento; affinamento di 12 mesi in giovani botti grandi in rovere di slavonia.

🍷 13.300

🕒 10-15 anni

➡️ Di grande versatilità, dai primi piatti, alle carni bianche, la sua morte sono i picci al ragù di cinta senese.

✅ Si ottiene dalla selezione dei grappoli più grandi nel lato del filare che guarda il tramonto in modo da ottenere grande succosità e piacevolezza sin da subito. La sua freschezza e d'energia ne richiama la continua beva.

♥️ Il sole in bocca.



### Brunello di Montalcino DOCG

🍇 Sangiovese Grosso %

🌿 24 anni

🗄️ Fermentazione con lieviti indigeni in cemento, affinamento di 36 mesi in botti grandi in rovere di Slavonia.

🍷 21.000

🕒 30-40 anni

➡️ Piatti succosi e di carattere, come una bistecca alla fiorentina, agnello al forno e cacciagione in umido.

✅ Profondo e composto, esprime il suo lignaggio sin dal naso caratterizzato da fiori, frutti rossi, spezie e note minerali. In bocca è ampio, salino, il tannino ben definito è accompagnato da una tensione che lo segue lungo tutto il sorso dando la certezza di una vita molto lunga.

♥️ Iconico.



### Brunello di Montalcino DOCG Ris. DIECIANNI

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🌿 31 anni

🗄️ Fermenta con lieviti indigeni in cemento, affina 48 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia; 72 mesi in bottiglia.

🍷 4.000

🕒 40-50 anni

➡️ Riesce a stare dietro a piatti saporiti ma è buono anche da solo facendo apprezzare tutte le sue sfaccettature.

✅ Nonostante i suoi dieci anni, dà la sensazione di esser lontano dal suo picco e questo gli dona il fascino della classicità montalcinese. In bocca è lungo e dettagliato.

♥️ Senza tempo.