Aetos Extra Brut 2022, quando il Sangiovese diventa bollicina in Val d’Orcia

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Ottobre 2025



La Tenuta Sanoner, certificata Demeter dal 2020, presenta Aetos Extra Brut Metodo Classico 2022: uno spumante innovativo che interpreta il Sangiovese con metodo classico. Prodotto con uve biodinamiche e 24 mesi sui lieviti, questo Extra Brut dal perlage fine unisce freschezza ed eleganza. Edizione limitata di 3.160 bottiglie.

Sulle dolci colline della Toscana, precisamente a Bagno Vignoni, sorge la Tenuta Sanoner, immersa nello scenario patrimonio UNESCO della Val d’Orcia. Accarezzata da una costante brezza, la tenuta non offre solo un panorama suggestivo, ma è essa stessa un **gioiello architettonico** aperto al pubblico per visite e degustazioni, connotato da rigore

costruttivo, eleganza delle forme e un uso di materiali a ridotto impatto visivo.

Qui i vini vengono prodotti abbracciando integralmente la **filosofia biodinamica**. Dal 2020, la Tenuta Sanoner è **certificata Demeter**, marchio internazionale che garantisce il pieno rispetto di principi di coltivazione che implicano un modo di lavorare e vivere la terra apprezzandone l'armonia. Il processo inizia nel vigneto, dove suolo e vite sono curati con la massima premura, e prosegue in cantina con metodi di vinificazione all'avanguardia. **Attenzione, pazienza e rispetto per la terra** sono i valori che guidano la tenuta nella creazione di vini di alta qualità.

Aetos Extra Brut Metodo Classico 2022

L'interpretazione innovativa del sangiovese in Val d'Orcia

Per accompagnare i momenti di festa, dalle cene al Capodanno, la Tenuta Sanoner propone l'Aetos Extra Brut Metodo Classico 2022. Ottenuto da uve **Sangiovese con una piccola aggiunta di Chardonnay**, certificate biologiche e prodotte secondo i principi biodinamici, questo vino è espressione di un progetto particolarmente innovativo.

La scelta di utilizzare un vitigno a bacca nera come il Sangiovese per un metodo classico è insolita, data la sua tradizionale vocazione ai grandi rossi, ma ne **evidenzia una versatilità inaspettata**. Le uve sono raccolte a mano con vendemmia precoce per preservare acidità e freschezza, seguite da una **soffice pressatura a grappolo intero**. La fermentazione avviene in acciaio, con rifermentazione in bottiglia e una **permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi**.

Il risultato è uno spumante Extra Brut dal perlage fine e persistente, dal colore rosa perla. Al naso, **sensazioni floreali si amalgamano a note di frutta** a polpa bianca e gialla, con un leggero richiamo al miele. Al palato risulta

elegante e pulito; la sua freschezza lascia spazio, nel finale, a una distintiva **sensazione di nocciola tostata**.

Con una gradazione alcolica contenuta (11,5%), è ideale non solo per l’aperitivo ma come spumante a tutto pasto, perfetto con piatti di pesce e carni delicate. Si consiglia di servire tra 6° e 8° C. Si tratta di un’edizione limitata di **sole 3.160 bottiglie**.

Caratteristiche tecniche:

- **Vendemmia:** 2022
- **Dégorgement:** 2025
- **Altezza vigneti:** 440 m s.l.m.
- **Tipologia terreno:** Ricco di scheletro e argilla
- **Orientamento:** Nord/Sud

Punti chiave

1. **Tenuta biodinamica certificata Demeter** dal 2020 in Val d’Orcia, patrimonio UNESCO della Toscana.
2. **Sangiovese in versione spumante:** scelta innovativa per un vitigno tradizionalmente vocato ai grandi rossi.
3. **24 mesi sui lieviti** con rifermentazione in bottiglia garantiscono complessità e finezza al perlage.
4. **Extra Brut versatile** (11,5% vol.) ideale dall’aperitivo a tutto pasto con pesce e carni delicate.
5. **Edizione limitata esclusiva:** solo 3.160 bottiglie disponibili della vendemmia 2022.