

Italian Wines in the World: Savuto Superiore doc 2012 di Antiche Vigne

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Maggio 2017



ANTICHEVIGNE

ANTICHEVIGNE

SAVUTO
SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Savuto Superiore doc 2012

Vino: Savuto Superiore Rosso

Anno: 2012

Prezzo (iva inclusa) : 22€

Produzione annua (bottiglie): 3500/5000

Invecchiamento: Matura in tonneaux di rovere francese per almeno 22/24 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Denominazione: DOC

Uvaggio (%): Magliocco Dolce 80% (Arvino) ,Greco Nero 20%.

Antiche Vigne, l'azienda di Gianfranco Pironti ha poco più di 10 anni ma sono stati più che sufficienti per questo giovane produttore per dimostrare il suo valore e anche l'ottima vocazionalità qualitativa del suo territorio. Siamo nel cuore della Valle del Savuto (da qui il nome di questa piccola doc calabrese) una delle più interessanti, a nostro parere, sotto il profilo qualitativo, del terroir vitati della Calabria.

Fin da subito l'azienda ha fortemente investito sul concetto dell'esaltazione delle peculiarità di ogni singola vigna (da Vigna Carito a 500 m slm nel comune di Altilia a Vigna Colle Pietà che svetta a 800 m slm nel comune di Carpanzano).

In gran parte di si tratta di vecchie vigne in particolare di Magliocco e Greco Nero, la spina dorsale della doc Savuto e in questa denominazione Pironti si sta accreditando come uno dei più autorevoli rappresentanti.

Ci ha convinto appieno il suo Savuto Superiore 2012 che al naso si è presentato con un quadro olfattivo alquanto ampio, a partire dalla frutta rossa dalla ciliegia alla susina, dalla marasca alla mora; intense anche le note speziate, in particolare pepe rosa e vaniglia, come pure evidenti le sensazioni terrose. Uno spettro olfattivo che conferma anche l'ottima capacità di gestione dell'azienda degli affinamenti in legno (2 anni in tonneaux di rovere francese prima di 8 mesi in bottiglia). In bocca è ben equilibrato e anche qui il "legno" è riuscito a stemperare bene le asperità del tannino rendendolo molto più morbido e aumentandone la bevibilità. Bello il ritorno finale di sensazioni fruttate ben persistenti.

L'abbiamo abbinato ad uno dei migliori brasati di manzo che ci è capitato di mangiare recentemente ed è stata una scelta azzeccatissima.

ANTICHE VIGNE

L'azienda Antiche Vigne si trova nel cuore della Valle del Savuto in Calabria, o Enotria come veniva indicata nell'atichità questa regione, "terra ove si coltiva la vite e si produce il vino...". Nasce nel 2004, con l'obiettivo di raggiungere un'elevata qualità nella produzione grazie a tecniche capaci di creare un vino D.O.C. tipico ed ottimale, avvalendosi di vitigni autoctoni di zona come il Magliocco dolce, localmente noto come Arvino, il Greco Nero, il Pecorello e il Mantonico, principali attori della qualità dei vini prodotti.

La ricerca aziendale, costantemente centrata a sperimentare nuovi aspetti tecnologici che interessano le più moderne tecniche agronomiche e le novità del panorama enologico, ha così permesso di coniugare tradizione, rispetto del territorio e innovazione, determinando una produzione di vini a forte carattere personale accentuato dall'uso esclusivo di uve provenienti dai propri vigneti e vinificate nella cantina di proprietà.

Antiche Vigne di Pironti Gianfranco

Via regina elena 110, 87054 Rogliano (CS)

amministrazione@antichevigne.com

www.antichevigne.com

Tel: 0984/961818 ; +393208194246