

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2010

CAMPI NUOVI

Podere Campinuovi SP 7 - 58044 Cingiano (GR) - Tel. e Fax 0577 742909
www.campinuovi.com - info@campinuovi.com

Anno di fondazione: 2000

Proprietà: Nadia Riguccini e Daniele Rosellini

Fa il vino: Daniele Rosellini

Bottiglie prodotte: 15.000

Ettari vitati di proprietà: 7

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Nadia Riguccini

Come arrivare: dalla SS 223 Grosseto-Siena uscire a Paganico, proseguire per Monte Amiata sulla SP 64. Dopo 12 km prendere la SP 51 direzione Cingiano.

C'è un destino da seguire, un destino che ha bussato alle porte di Daniele Rosellini e Nadia Riguccini per imporre loro di diventare produttori di vino. La loro storia sembra un percorso predefinito, con Daniele allievo di Giulio Gambelli in alcune delle realtà più importanti dell'enologia toscana e Nadia agronoma dedita allo studio dell'agricoltura naturale ed esperta di economia rurale. Insieme, un duo di esperienza, passione, idee chiare e futuro. L'esordio in Guida di questa giovane azienda del Montecucco, venti chilometri a sud di Montalcino, su terrazze che guardano la Maremma, è già di livello elevato. Primeggia una Riserva a base di Sangiovese con personalità da vendere, ma l'intera gamma dimostra che siamo di fronte ad una realtà già molto ben formata. Certificazione biologica e conduzione biodinamica.

MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA 2006



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Sangiovese 95%, Cabernet Sauvignon 5% - Gr. 14% - € n.d. - **Bottiglie:** 2.900 - Rubino, ha un avvolgente e pulitissimo naso di tabacco da pipa, vaniglia, pepe verde, grafite e rosa rossa. Impeccabile tappeto tannico, con tanta morbidezza fruttata e una sensibile nota calda; chiusura su toni sapidi. 20 mesi in botti da 20 hl. Bollito misto.

MONTECUCCO SANGIOVESE 2007



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Sangiovese 100% - Gr. 14% - € n.d. - **Bottiglie:** 6.600 - Rubino compatto e luminoso, regala profumi di viola, terra bagnata, chiodi di garofano, macis e marasca. La bocca è piena, calda, sudante, con tannini vivi e una lunga scia finale di frutta e spezie dolci. Botti da 70 hl. Tagliatelle al ragù di lepre.

SORIE 2006



Tipologia: Bianco Dolce Igt - Uve: Ansonica 100% - Gr. 15% - € n.d. (0,375) - **Bottiglie:** 600 - Proviene da una vendemmia tardiva di fine novembre. Ambra carinco, ha un olfatto di burro, miele, susina matura e pepe bianco, con freschi lampi di melo golden. Dolce, sapido, chiude alla crème brûlée. Due anni di barrique. Con capri di media stagionatura.

MONTECUCCO 2008 - Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%



€ n.d. - Venature purpuree annunciano sensazioni di mora, pepe e carruba, con una costante nota vinoso. Bocca calda, morbida e fruttata. Vinificazione in legno grande, poi acciaio. Melanzane alla parmigiana.