

Le Vigne

Il progetto nasce dal desiderio del fondatore Sergio Rossi di rendere più semplice per il consumatore l'individuazione delle principali differenze organolettiche e stilistiche esistenti tra due dei più celebri versanti del Brunello.

Speriamo di esserci riusciti proponendo due vini della stessa annata prodotti in quantità da collezione, diversi ma al tempo complementari, e di aver contribuito ad aggiungere un piccolo tassello al meraviglioso mosaico di uno dei vini più famosi al mondo, buona degustazione!

Alberto Passeri



LAGERLA



Le Vigne

Vigna gli Angeli

Situata in prossimità del centro aziendale, versante Nord-Est di Montalcino, proprio accanto alla piccola Chiesa “Degli Angeli” che è il simbolo della zona del Canalicchio. L’impianto della **Vigna gli Angeli** risale al lontano 1965, ha una superficie di poco più di 2 ettari e prevede una produzione media di circa 6.500 bottiglie!

La presenza del famoso **clone BBSII**, frutto della selezione massale della **Famiglia Biondi Santi**, rende la Vigna gli Angeli una delle più storiche di Montalcino. La sua collocazione è estremamente privilegiata: accarezzata da brezze leggere che mantengono l’aria sana e il clima asciutto, ha una buona giacitura e un’ottima esposizione.

Il terreno, ricco di argilla, calcare e galestro, assicura profumi intensi e complessità degli aromi, mentre microelementi come manganese, ferro e boro favoriscono maturazioni progressive ed equilibrate.

Il prodotto che si ottiene è **fine, elegante e persistente**, di grande struttura e volume, i tannini sono morbidi e setosi; un vino che allo stesso tempo è estremamente piacevole e longevo, entrato a far parte delle migliori collezioni di Brunello pregiato di tutto il mondo.



Vigna La Pieve

Vigna piantata nel 1997 utilizzando cloni che allora erano considerati innovativi per la loro adattabilità a terreni aspri e magri, ma dalle grandi potenzialità viticole; è situata nel versante Sud di Montalcino in zona Castelnuovo dell’Abate ad un’altitudine di circa 350 mt ed una superficie di 1,5 ha per una produzione limitata a circa 5.000 bottiglie!

La selezione **La Pieve** è il risultato di un progetto ventennale volto a dare voce ad una zona di Montalcino che nel tempo si è fatta largo nel panorama dei Brunelli fino a divenire una delle più vocate e ricche di grandi Cru.

La particolare giacitura ed esposizione del vigneto, ma anche la media tessitura del suo terreno, tendenzialmente alcalino ricco di marna e galestro, consentono a questo vino di esprimere tutta la **complessità e concentrazione** tipiche di questa zona. **Vini ricchi di frutto** quindi e di carattere, peculiari, che si distinguono per la loro **raffinata potenza**. I tannini sono più marcati rispetto a quelli della zona Nord e consentono lunghi affinamenti in bottiglia per assaggi indimenticabili.

