



## Fattoria Scopone

### L'AZIENDA AGRICOLA

#### Ubicazione



L'Azienda Agricola Scopone è situata a Montalcino, sulla strada per Castelnuovo dell'Abate - Sant'Antimo, sulla sinistra dopo il borgo "La Croce", seguendo i cartelli.

Contatti:

Loc. Podere Scopone 180

53024 Montalcino Siena

Roberto Dinetti: Tel/Fax 0577 847144

Tessie Baijens Genazzani:

Tel. +39 050 939058, Fax +39 050 939078

[info@winescopone.com](mailto:info@winescopone.com)

[www.winescopone.com](http://www.winescopone.com)

#### Una piccola grande storia

La storia di Scopone inizia nel XIX secolo quando la cascina era la residenza di diverse famiglie di contadini che lavoravano nelle terre della Proprietà.

Durante la II Guerra Mondiale Scopone divenne un rifugio per gli sfollati e ancora oggi gli anziani del paese di Montalcino ricordano con affetto quel luogo che li ha ospitati in uno dei momenti più oscuri della Storia del nostro Paese. Finita la guerra, vari proprietari si sono succeduti fino al 1992, quando la famiglia Genazzani, alla ricerca di una casa di campagna in Toscana, ha acquisito la cascina e i suoi terreni.

Nel 1993 il mitico Settimio Dinetti, nato e cresciuto fra le vigne di Montalcino, fattore della Proprietà, fece con le mani (e con i piedi!) del vino novello dall'unica, vecchia vigna di Scopone e regalò una damigiana da 50 litri alla famiglia Genazzani. Tanto era buono quel semplice vinello che durante una cena di anniversario con un folto gruppo di amici, i 50 litri sparirono in un soffio. Così nacque l'idea di trasformare Scopone in un'Azienda vinicola. I coniugi Genazzani risistemarono la vecchia vigna e nel 1997 vi fu la prima vendemmia: un grande successo! L'enologo Giacomo Tachis, amico di vecchia data della famiglia Genazzani, vide un grande potenziale in quel prodotto ancora così rustico ed è seguendo il suo consiglio che nacque l'Azienda Agricola Scopone. Negli anni sono state costruite nuove vigne ed una cantina semi-interrata al fine di poter seguire attentamente tutto il processo di vinificazione e invecchiamento in loco. Ancora oggi l'Azienda è gestita con amore e passione dalla famiglia, prima fra tutti da Theresia, assistita dal marito Andrea e dai figli Vanni, David, Nurit e Sarah.

Il nome Scopone è il nome originale della Proprietà, che veniva chiamata così dalla gente del luogo a causa dei folti Scopi che popolano i suoi 20 ettari di bosco.



## Fattoria Scopone

### Elementi geologici e pedologici dei terreni

L'Azienda è ubicata ad un'altitudine di 475m s.l.m. in un ambiente collinare che caratterizza la maggior parte della zona con le sue ondulazioni acclivi, i suoli in genere fertili. Aperti all'influenza di un clima piuttosto mite, si presenta molto bene alla coltivazione della vite e di altre piante arboree come l'ulivo.

Le colline plioceniche, presenti un po' in tutta quest'area determinano a loro volta diversi tipi di paesaggio, a seconda che la composizione dei suoli sia sabbiosa o argillosa.



L'Azienda Scopone ricade perfettamente in questa realtà presentando talvolta terreni leggermente sabbiosi o argillosi-sabbiosi.

L'attenta e oculata scelta del portinnesto e del vitigno con i relativi cloni hanno fatto sì di poter sfruttare in maniera razionale questa realtà geopedologica al fine di ottenere i migliori risultati sia sul terreno che in cantina.

Esposizione: Sud

Pendenza: da 6 a 10%

### Vigneti

Caratterizzati da una netta prevalenza di Sangiovese Grosso (localmente denominato "Brunello", i vigneti sono stati impiantati dal 1995 secondo il sistema di allevamento a cordone speronato, scegliendo con la massima cura i portinnesti e i cloni più adatti ai diversi tipi di terreno. Oltre al Sangiovese si incontrano particelle impiantate a Cabernet Sauvignon e, in prevalenza, Merlot, accompagnati da piccole superfici di Cabernet Franc e Petit Verdot.

Con l'assistenza dei migliori agronomi, i vitigni sono curati costantemente con metodi tradizionali. Il sistema di coltura applicato è quello del cordone speronato.

L'attenta e severa selezione nel diradamento dei grappoli durante la maturazione, e l'altrettanto accurata e severissima cernita delle uve durante la vendemmia determinano una produzione di uva per ettaro nettamente inferiore a quella consentita (circa 50 quintali), ma permettono, al contempo, la produzione di vini di qualità assoluta.

**Brunello di Montalcino DOCG:** Ha 3,10

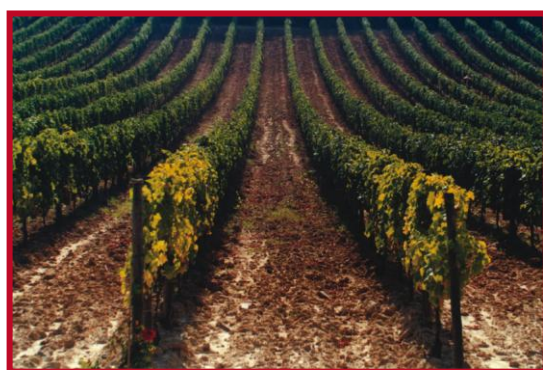
**Rosso di Montalcino DOC:** Ha 1,80

**Vino da Tavola DOC Sant'Antimo e/o IGT Toscano:**

Ha 6,06

**Sesto d'impianto:** 2.40x0.80 oppure 2.20x0.80

**Ceppi ad Ha:** 5210/5680





## Fattoria Scopone

### Le persone

L'Azienda viene seguita personalmente dai proprietari, soprattutto da Tessie Baijens Genazzani.

La cura tecnica dei vitigni è affidata al **Dott. Valerio Barbieri** e a sua figlia **Elisabetta Barbieri**, affiancato da **Settimio Dinetti** che quotidianamente, con l'esperienza che nasce dalla tradizione, segue le piante.

La Cantina è curata dall'**Enologo Dott.ssa Graziana Grassini** che segue il processo dalla vinificazione all'etichettatura con l'assistenza del Cantiniere **Roberto Dinetti**.

### Le etichette

Le etichette dei vini, ad eccezione del vino Kosher, sono state riprese da opere ispirate al nostro amico pittore Sandro Pipino modenese.

L'etichetta del vino Kosher è stata ripresa dall'opera di un pittore sconosciuto, avant-garde russo del periodo 1910-1920.



## Fattoria Scopone

### LA CANTINA

Di nuova costruzione (iniziata nel 1996), le cantine dell'**Azienda Agricola Scopone** sono state progettate con l'obiettivo di integrare al meglio le più moderne tecnologie di vinificazione e la saggezza e l'esperienza della secolare tradizione vitivinicola toscana.

Dotata di tecnologie all'avanguardia, scelte analizzando i migliori benchmarks europei e internazionali la Cantina è certamente oggi un modello tra le piccole e medie cantine di Montalcino. Sebbene tutti gli ambienti risultino o interrati o semi-interrati, al fine di mantenere stabile la temperatura anche nelle situazioni meteorologiche più avverse, la struttura è dotata di **sistemi di climatizzazione** appositamente strutturati al fine di garantire ad ogni ambiente la temperatura ideale alla preservazione del prodotto.

Attrezzature nuove, concepite per l'enologia del futuro, come **le pompe, la deraspa-pigiatrice e la pressa pneumatica**, tutte rigorosamente in **acciaio inossidabile**, si armonizzano con elementi delle migliori tradizioni vitivinicole mondiali quali le **barriques di rovere francese** unitamente al **rovere americano**, di media tostatura provenienti dalle migliori "tonneleries" francesi e le **botti di rovere di Slavonia** sia nuove che vecchie.

La tinaia, dotata di **vasche in acciaio inossidabile** di varie capacità, si caratterizza per la presenza di una batteria di "**Tinelle**" Cavalzani (vasche di nuova concezione dalla forma conica) dotate di un apposito sistema di sgretolamento soffice della vinaccia.

Ogni **tinella** è munita di un proprio quadro delle funzioni che, oltre a garantire il controllo delle temperature, gestisce autonomamente alcune delle più importanti fasi di vinificazione con le sue pompe individuali.

Questo innovativo sistema di vinificazione permette alla cantina dell'**Azienda Agricola Scopone**, di ottenere vini equilibrati ancor più ricchi di colore, profumo e aromi.





## Fattoria Scopone

### LA PRODUZIONE

#### Vinificazione



#### Invecchiamento

In botti in legno di Slavonia di 20-30-60 e 65 Hl. di capacità oltre che in **barriques** da 225 L., prevalentemente di rovere francese e parzialmente, in barriques di quercia americana sempre da 225 L.

Come previsto dal Disciplinare il **Brunello di Montalcino DOCG** è sottoposto ad un periodo di **invecchiamento di almeno due anni in contenitori di legno**. Il primo passaggio è rigorosamente fatto in barriques nuove mentre i successivi passaggi vengono fatti in altre barriques o botti. L'affinamento in bottiglia deve avere una durata di almeno 6 mesi.

Il **Rosso di Montalcino DOC** è passato in barriques, per scelta dell'Azienda, per un periodo che può variare tra i 3 e i 6 mesi. Il Disciplinare prevede l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

L'**IGT Toscana "Il Bagatto"** rimane in barriques dai 18 ai 22 mesi.

Il **Gregoriano Sant'Antimo DOC** ha un breve passaggio in botti di Slavonia prima di essere imbottigliato

Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate botti in rovere Slavonia "dolce" da 20 e 30 Hl e , a dipendenza delle necessità, in tini in acciaio inossidabile.



## Fattoria Scopone

### Imbottigliamento

L'imbottigliamento è svolto interamente nei locali della cantina usando il camion imbottigliatore. Il previsto ampliamento consentirà maggior spazio per la propria linea di imbottigliamento.

Le capsule e le etichette vengono applicate solamente al momento dell'ordine.

### Affinamento

La Cantina dell'**Azienda Agricola Scopone** è dotata di appositi e ampi spazi a **temperatura costante**, appositamente strutturati per ospitare il prodotto imbottigliato, che consentono al vino di svolgere al meglio questa importantissima fase evolutiva.

- L'immissione al consumo del **Brunello di Montalcino DOCG** può avvenire a partire dal 1° gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita gennaio 2005).
- Il **Brunello di Montalcino DOCG Riserva**, richiede un anno in più di invecchiamento
- L'immissione al consumo del **Rosso di Montalcino DOC** può avvenire a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita settembre 2001).
- L'immissione al consumo dell'**IGT Toscana "Il Bagatto"** avviene il terzo anno dalla vendemmia, possibilmente per il mese di aprile.
- Il **Gregoriano Sant'Antimo** invecchia in botti di Slavonia, prima di essere imbottigliato

### Produzione

L'iscrizione all'Albo dei Vigneti di vino a Denominazione di Origine Controllata permette la produzione di **Brunello DOCG** per un totale di 20.000 litri e di **Rosso DOC** per un totale di 10.100 litri.

La quantità di bottiglie dipende da numerose variabili che determinano la qualità e la quantità dell'annata.

L'iscrizione all'Albo dei Vigneti di vino a Denominazione di Origine Controllata Sant'Antimo porta alla produzione del vino Il Gregoriano e, in parte, del vino Il Bagatto, declassato a IGT Toscana.

La quantità di bottiglie dipende da molte variabili dell'anno di vendemmia. Per Scopone, questo vuol dire una produzione media di **14.000** bottiglie di Brunello di Montalcino, **9000** bottiglie di Rosso di Montalcino, **6650** bottiglie di IGT Toscana e **13.000** bottiglie di Sant'Antimo.

A seconda delle circostanze, parte della produzione annuale di vino potrebbe non essere imbottigliata e gli impianti più recenti consentirebbero ovviamente solo quantità inferiori.

Una parte delle vinacce di San Giovese Grosso viene portata in Trentino dove Bernardino Poli, della Distilleria Casimiro Poli, con le sue arti segrete, distilla la **Grappa di Brunello, Fattoria Scopone**.



## Fattoria Scopone

### I RICONOSCIMENTI PIU' RECENTI

#### **IX Selezione dei Vini di Toscana 2010**

Diploma d'Onore per il Brunello di Montalcino DOCG 2006, Diploma di Merito per il Brunello di Montalcino DOCG 2005 e Diploma di Merito per l'IGT Toscana "Il Bagatto" 2006.

#### **Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2009**

Diploma di Gran Menzione a Il Bagatto IGT Toscana 2005

#### **VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008**

Diploma di Menzione Speciale all'IGT Toscana Il Bagatto 2004 e Diploma di Merito al Rosso di Montalcino 2006 DOC

#### **Wein-Plus.com - The Internet Wine Network 2007**

La Scopone Società Agricola è stata classificata con due stelle ed è uno dei produttori italiani particolarmente raccomandato

#### **Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2007**

Diploma di Gran Menzione a Il Bagatto IGT Toscana 2003

#### **VII Selezione dei Vini di Toscana 2006**

Diploma di Merito al Brunello di Montalcino 2001 DOCG, a Il Bagatto IGT Toscana 2002 ed a Il Bagatto IGT Toscana 2003

#### **2006 Los Angeles County Fair Wines of the World Competition**

Medaglia di Bronzo al Brunello di Montalcino 2001 DOCG e Medaglia d'Argento al Rosso di Montalcino 2004 DOC

#### **2005 "A Bite of Tuscany in the Big Apple" Blind Wine Tasting**

Medaglia d'Oro al Rosso di Montalcino 2003 DOC

#### **2005 Los Angeles County Fair Wines of the World Competition**

Medaglia d'Oro al Brunello di Montalcino 2000 DOCG ed al Rosso di Montalcino 2003 DOC

#### **I Edizione Premio "Le Signore delle vigne" 2005**

Riconoscimento di Qualità al Rosso di Montalcino 2003 DOC

#### **Selezione dei Vini di Toscana 2004**

Diploma di Menzione Speciale al Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone e Diploma di Merito al Rosso di Montalcino 2002 DOC Fattoria Scopone

L'Agenzia di Promozione Economica Toscana, in collaborazione con l'Enoteca Italiana e l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, nel corso della degustazione svoltasi a Siena nella Fortezza Medicea il 15-17 ottobre 2004 ha incluso nella Selezione dei Vini di Toscana 2004 il Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone ed il Rosso di Montalcino 2002 DOC Fattoria Scopone, assegnando rispettivamente il Diploma di Menzione Speciale ed il Diploma di Merito.

#### **XII Concorso Internazionale di Enologia al Vinitaly, Verona**

Diploma di Gran Menzione per il Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone

Il XII Concorso Internazionale di Enologia tenutosi nell'ambito del 38° Vinitaly ha assegnato al Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone, il Diploma di Gran Menzione.

#### **XI Concorso Internazionale di Enologia al Vinitaly, Verona**

Diploma di Gran Menzione per il Rosso di Montalcino 2001 DOC Fattoria Scopone

L'XI Concorso Internazionale di Enologia tenutosi nell'ambito del 37° Vinitaly ha assegnato al Rosso di Montalcino 2001 DOC Fattoria Scopone, il Diploma di Gran Menzione.



## Fattoria Scopone

### PUBBLICAZIONI IN RIVISTE, GUIDE SPECIALIZZATE E SITI WEB

Fattoria Scopone è presente nelle seguenti riviste e guide specializzate:

#### 2011

---

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2011

---

I Vini di Veronelli 2011

---

Duemilavini 2011

---

James Suckilng.com 2011

---

Wine-Enthusiast-Magazine 2011

---

Stephen Tanzer's –International Wine Cellar 2011

---

#### 2010

---

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2010

---

I Vini di Veronelli 2010

---

Duemilavini 2010

---

Le guide de l'Espresso: I Vini d'Italia 2010

---

IX Selezione dei Vini di Toscana 2010

---

Wine Spectator 2010

---

Wine-Enthusiast-Magazine 2010

---

Wine Spectator 2010

---

Wine Advocate 2010

---

#### 2009

---

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2009

---

I Vini di Veronelli 2009

---

Duemilavini 2009

---

Stephen Tanzer's –International Wine Cellar 2009

---

Wine Spectator 2009

---

#### 2008

---

Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2008

---

I Vini di Veronelli 2008

---

Duemilavini 2008

---

Guida dei Vini Italiani 2008

---

Wine Spectator 2008

---

#### 2007

---

Annuario Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2007

---

I Vini di Veronelli 2007

---

DuemilaVini 2007-Associazione Italiana Sommeliers

---

Wine Spectator 2007: 92 points (Il Bagatto 2003)

---

Galla Placidia 2007 (in Cinese)

---

Perswijn 2007 (in Olandese)

---

Il mio vino 2007

---

Civiltà del Bere 2007

---

Falstaff 02/2007

---

Wine Cellar 2007

---

Il Mondo 2007

---

Settimanale del Corriere della Sera il Mondo 2007

---

#### 2006

---

Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni 2006

---

I Vini di Veronelli 2006

---

DuemilaVini 2006-Associazione Italiana Sommeliers

---

VII Selezione dei Vini di Toscana 2006

---

Bibenda 2006

---

Wine Spectator 2006

---

Wine Enthusiast 2006

---

Wine Advocate 2006

---

Falstaff 2006

---



## Fattoria Scopone

---

Cucina e Sapori d'Italia 2006

---

I Grandi Vini 2006

---

Reise nach Italien 2006

---

Breviario del Vino di Carlo Cambi 2006

---

2005

---

Vinum 2005

---

2004

---

Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni 2004

---

DuemilaVini 2004-Associazione Italiana Sommeliers

---

Decanter 2004

---

La Cucina Italiana 2004

---

La Revue du Vin de France 2004

---

[www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)  
[www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)  
[www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)  
[www.vinoinrete.it](http://www.vinoinrete.it)  
[www.lavinium.com](http://www.lavinium.com)

[www.winereport.com](http://www.winereport.com)  
[www.bluewine.com](http://www.bluewine.com)  
[www.vinidellatoscana.com](http://www.vinidellatoscana.com)  
[www.ledonnedelvino.it](http://www.ledonnedelvino.it)  
[www.vinealia.org](http://www.vinealia.org)