

L'AZIENDA AGRICOLA SCOPONE

Ubicazione

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

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 e aperti all'influenza di un clima piuttosto mite, si presenta molto bene alla coltivazione della vite o 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 vegeto-produttivi che dal punto di vista tecnologico.

Esposizione: Sud

Pendenza: da 6 a 10%

Vigneti

Caratterizzati da una netta prevalenza di Sangiovese Grosso, i vigneti sono stati impiantati tra il 1995 e il 2000 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.

Con l'assistenza dei migliori agronomi, i vitigni sono curati costantemente con metodi tradizionali.

La 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, ma permettono, al contempo, la produzione di vini di qualità assoluta.

Brunello di Montalcino DOCG: Ha 3.12.00

Rosso di Montalcino DOC: Ha 0.82.00

Vino da Tavola IGT: Ha 6.06.00

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

Ceppi ad Ha: 5210/5680

Le persone

La cura tecnica dei vitigni è affidata al **Dott. Barbieri**, affiancato dal **Sig. Settimio Dinetti** che quotidianamente, con l'esperienza che nasce dalla tradizione, segue le piante.

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

LA CANTINA

Di nuova costruzione (iniziata nel 1996), la Cantina dell'**Azienda Agricola Scopone** è stata progettata 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 benchmark 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 avanguardistici **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** e le **botti di rovere di Slavonia**.

La tinaia, dotata di **vasche in acciaio inossidabile** di varie capacità con sistema di controllo delle temperature, si caratterizza per la presenza di una batteria di **"Tinelle"** Cavalzani (vasche di nuova concezione, dalla forma conica, oggi utilizzate prevalentemente nella zona del Bordeaux) 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 sistema di controllo delle temperature, gestisce autonomamente e automaticamente alcune delle più importanti fasi di vinificazione.

Questo innovativo sistema di vinificazione permette, alla Cantina dell'**Azienda Agricola Scopone**, di ottenere vini ancor più ricchi di colore, profumo, aromi e molto più equilibrati rispetto a quelli prodotti attraverso sistemi di vinificazione tradizionali.

LA PRODUZIONE

Vinificazione

Avviene esclusivamente in "**Tinelle**" di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Invecchiamento

Prevalentemente in **barriques di rovere francese** da 225 L. e, in parte minoritaria, in **barriques di quercia americana** sempre da 225 L.

Le barriques sono costruite in Francia nella zona del Cognac.

Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate **botti in rovere Slavonia "dolce"** da 20 e 30 Hl.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è svolto interamente nei locali della cantina.

Il prodotto non è sottoposto ad alcun sistema di filtraggio.

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.

Tempi

Come previsto dal Disciplinare il **Brunello di Montalcino Fattoria Scopone DOCG** è sottoposto a un periodo di **invecchiamento di almeno**

due anni in contenitori di rovere oltre ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi e non meno di 6 mesi per la riserva.

L'immissione al consumo può avvenire a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo al termine di 5 anni calcolati considerando l'annata della vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita 2005).

La ferma volontà di proporre unicamente prodotti di qualità superiore ha poi portato l'Azienda a stabilire che anche il **Rosso di Montalcino Fattoria Scopone DOC** sia passato in **barriques** per un periodo che può variare tra i 3 e i 6 mesi.

L'immissione al consumo può avvenire a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo al termine di 2 anni calcolati considerando l'annata della vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita 2002).

Produzione

Previsione annuale di bottiglie con tutti i vigneti in piena produzione:

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone n. 15.000 Bott. circa

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone n. 4.000 Bott. circa

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone Kosher n. 2.500 Bott. circa

Vino da Tavola Fattoria Scopone IGT n. 45.000 Bott. circa

IL BRUNELLO DI MONTALCINO
FATTORIA SCOPONE

Vinificazione

Avviene esclusivamente in "**Tinelle**" di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Invecchiamento

Prevalentemente in barriques di rovere francese da 225 L. e, in parte

minoritaria, in barriques di quercia americana sempre da 225 L.

Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate botti in rovere Slavonia "dolce" da 20 e 30 Hl.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è svolto interamente nei locali della cantina
Il prodotto non è sottoposto ad alcun sistema di filtraggio.

Tempi

Come previsto dal Disciplinare il **Brunello di Montalcino Fattoria Scopone DOCG** è sottoposto a un periodo di **invecchiamento di almeno due anni in contenitori di rovere** oltre ad un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi e non meno di 6 mesi per la riserva.

L'immissione al consumo può avvenire a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo al termine di 5 anni calcolati considerando l'annata della vendemmia (es. vendemmia 2000 -vendita 2005).

Produzione

In relazione ai vigneti attualmente in produzione la disponibilità sarà presumibilmente di:

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone 1997 n. 5.500 Bott. (*disponibile*)

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone 1998 n. 6.000 Bott.

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone 1999 n. 6.000 Bott.

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone 2000 n. 10.000 Bott.

Brunello di Montalcino Fattoria Scopone 2001 n. 10.000 Bott.

IL ROSSO DI MONTALCINO FATTORIA SCOPONE

Vinificazione

Avviene esclusivamente in "Tinelle" di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Invecchiamento

Prevalentemente in barriques di rovere francese da 225 L. e, in parte

minoritaria, in barriques di quercia americana sempre da 225 L.

Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate botti in rovere Slavonia "dolce" da 20 e 30 Hl.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è svolto interamente nei locali della cantina
Il prodotto non è sottoposto ad alcun sistema di filtraggio.

Tempi

Il **Rosso di Montalcino DOC** è passato in **barriques** per un periodo che può variare tra i 3 e i 6 mesi.

L'immissione al consumo può avvenire a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo al termine di 2 anni calcolati considerando l'annata della vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita 2002).

Produzione

In relazione ai vigneti attualmente in produzione la disponibilità sarà presumibilmente di:

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone 1999 n. 4.500 Bott. (*esaurito*)

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone 2000 n. 6.500 Bott. (*disponibile*)

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone 2001 n. 4.000 Bott.

Rosso di Montalcino Fattoria Scopone Kosher 2001 n. 2.500 Bott.

CONTACT

Azienda Agricola Scopone

Località Podere Scopone 180
53024 Montalcino Siena
Tel e Fax +39 0577 847144

Uffici di Pisa

Tel. +39 050 939058
Fax +39 050 939078



Azienda Agricola Scopone

E-mail info@winescopone.com
Web www.winescopone.com