

SCOPONE

La Fede Scopone, 180 - 53024 Montalcino (SI) - Tel. 050 939058
Tel. 050 939078 - www.winescopone.com - info@winescopone.com

Anni fondazione: 1992

Fondatori: Andrea e Tessa Genazzani

Vinificatore: Graziana Grassini

Stile prodotto: 45.000

Territori di proprietà: 12 + 1,5 in affitto

Vinificazione: sì

Vinificazione: su prenotazione, rivolgersi a Roberto Dinetti (339 2161244)

Per arrivare: da Montalcino sulla strada per Sant'Antimo, seguire la segnaletica aziendale
del logo La Croce.

Terroir molto posizionato nella zona orientale della denominazione, in località La Croce, sopra la zona 1,2 ettari di proprietà più una piccola parcella in affitto, ed è ormai in via di assorbimento dalla fondazione. Pur con un progetto ormai consolidato e accurato, l'azienda di Tessa e Andrea Genazzani continua a sperimentare ormai con: nel "Gregorio" si vince per la prima volta una percentuale di uve Merlot, e nel frattempo le grandi botti 65 litri ospitano l'aroma nuovo stanno dando risultati molto soddisfacenti negli affari delle mense dei vini giovani: si sta notando l'opportunità di provare anche consumi alternativi (fermentati e cementati) per la vinificazione e la maturazione.

ROSSO DI MONTALCINO 2009



Vinifica: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gt.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 6.000 -
Stile classico, naso di interessante varietà su aromi di viola, vegetazione di sottobosco, menta, prugna fresca, lampone e arancia rossa. Assaggio palato, appena frizionato
il vino risponde ma con una bella apertura salina in fondo. Da sorseggiare molto giovani
il cui frutto è vinificato in acciaio e sosta poi 6 mesi in rovere, in parte americano.
Molle olive.

ROSSO DI MONTALCINO 2007



Vinifica: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 90%, Petit Verdot e Merlot 10% - **Gt.** 13% - **€**
11 - **Bottiglie:** 20.000 - Tra il rubino e il granato, propone un bel profilo olfattivo di
deca intensità, in cui note floreali e minerali ne affiancano di vagamente vegetali (bis
si al fondo, la frutta selvatica e la voce alchermica. Al naso è aspro, sapido, di una certa
liquore: appena contrastato il finale. Nel vino, prodotto in solo acciaio, Passata di patate
e gli "occoli" (pane fritto).

ROSSO DI MONTALCINO 2006



Vinifica: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gt.** 14% - **€** 40 - **Bottiglie:** 12.400 -
tra riflessi bruni nella sua mise densa e concentrata, e naso di cacao amaro, crema al
colloquio sono spirito e specie varie, per la verità non molto a fuoco. Bocca potente
calda, dai molti estratti e dalla dinamica non troppo coinvolgente. Due anni in bar
che in parte, in rovere nuovo di Slavonia. Zappa di fagioli e cavolo nero.

ROSSO 2006



Vinifica: Sangiovese 40%, Merlot 40%, Sangiovese e Petit Verdot 20% - **€** 22 - Capis
in, impenetrabile al centro, naso di grafite, nocciolina, caffè e tabacco scuro, assig
pildagidito da una insistita dolcezza glicERICA. Un anno e mezzo in legni vari. Slav
con cristini di pane nero.

ROSSO DI MONTALCINO 2005

ROSSO DI MONTALCINO 2004