

# SCOPONE

Loc. Padere Scopone, 180 - 53024 Montalcino SI - Tel. 050 939058  
Fax 050 939078 - www.winescopone.com - info@winescopone.com

Anno di fondazione: 1992

Proprietà: Andrea e Tessa Genestrani

En il vigna: Graziana Grassini

Bottiglie prodotte: 45.000

Stari vitati di proprietà: 12 + 1,5 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Roberto Divetti (399 2161244)

Come arrivare: da Montalcino sulla strada per Sant'Antimo, seguire la segnaletica aziendale dopo il borgo La Croce.

*Piccola realtà passionata nella zona orientale della denominazione, in località La Croce. Scopone lavora 12 ettari di proprietà più una piccola parcella in affitto, ed è ormai in via del ventennale dalla fondazione. Pur con un progetto ormai conosciuto e assistito, l'azienda di Tessa e Andrea Genestrani continua a sperimentare senza sosta: nel "Gregoriano" entra per la prima volta una percentuale di uva Merlot, e nel frattempo le grandi botti da 65 hl acquistate l'anno scorso stanno dando risultati molto soddisfacenti negli affinamenti delle misce dei vini giovani; si sta valutando l'opportunità di provare anche contenitori alternativi (terracotta e cemento) per la vinificazione e la maturazione.*

## Rosso di Montalcino 2009



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uva:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 14 - **Bottiglie:** 6.000 - Rubino-classico, naso di intensezze varietà su aromi di viola, vegetazione di sottobosco, rossetto, prugna fresca, lampone e arancia rossa. Assaggio pulito, appena frizionato da tannino rupestre ma con una bella apertura talora in fondo. Da vigire molto giovani, il cui frutto è vinificato in acciaio e sosta poi 6 mesi in rovere, in parte americano. Pello alle olive.

## Sant'Antimo Rosso Il. Gregoriano 2007



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uva:** Sangiovese 90%, Petit Verdot e Merlot 10% - **Gr.** 13% - **€** 10 - **Bottiglie:** 20.000 - Tra il rubino e il granato, propone un bel profilo olfattivo di delicata intensità, in cui note floreali e minerali ne affiancano di vagamente vegetali (tiramisù); sul fondo, la frutta selvatica e la voce alcolica. Al sorso è aspro, sapido, di una certa eleganza; appena contrasta il finale. Bel vino, prodotto in solo acciaio. Passata di patate con gli "roccoli" (pane fritto).

## Bianello di Montalcino 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uva:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14% - **€** 40 - **Bottiglie:** 12.400 - Strani riflessi bruni nella sua misc densa e concentrata, e naso di cacao amaro, crema al caffè, ciliegia sotto spirito e specie varie, per la verità non molto a fuoco. Bocca potente e risoluta, dai molti estratti e dalla dinamica non troppo coinvolgente. Due anni in barrique e, in parte, in rovere nuovo di Slavonia. Zappa di fagioli e carolo nero.

## Il. Baraco 2006



Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese e Petit Verdot 20% - **€** 22 - Cupissimo, impenetrabile al centro; naso di grafo, nocciolina, cassia e tabacco scuro; assaggio illanguidito da una insistita dolcezza glicerica. Un anno e mezzo in legni vari. Sbrucia con crostini di pane nero.