



TENUTA SAN GIORGIO A BENVENUTO BRUNELLO - EDIZIONE 2016

In degustazione:

“Ugolforte” Brunello di Montalcino DOCG 2011
“Ciampoletto” Rosso di Montalcino DOC 2014

Montalcino, febbraio 2016. In occasione dell'evento **“Benvenuto Brunello”** (dal 19 al 22 febbraio 2016, a Montalcino), **Tenuta San Giorgio**, dal 2003 di proprietà del Gruppo guidato da Guido Folonari, **partecipa alla manifestazione** proponendo i due vini di punta della sua produzione: **“Ugolforte” Brunello di Montalcino DOCG 2011** e **“Ciampoletto” Rosso di Montalcino DOC 2014**.



Guido Folonari è uno dei tre italiani delle “Tre B” del vino: Barolo, Brunello e Bolgheri, tra i vini più prestigiosi al mondo, prodotti in territori vitivinicoli eccellenti, dove si trovano le tre tenute di proprietà del Gruppo da lui guidato (Tenuta L'illuminata a La Morra, Tenuta San Giorgio a Montalcino e Donna Olimpia 1898 a Bolgheri).

Tenuta San Giorgio (www.tenutasangiorgio.it), sita a Castelnuovo dell'Abate nel territorio del Comune di Montalcino, e adagiata su dolci colline con esposizione a sud-ovest tra i 350 e i 450 metri s.l.m., si estende su una superficie di circa 46 ettari, dei quali 10 coltivati a vigneto e 12 a oliveto. Con i suoi terreni argillosi, che alternano a zone calcaree altre più ricche di tufo e una temperatura tiepida, ma secca e ventilata, la Tenuta gode di un microclima particolare che le consente di ottenere, nella zona storicamente vocata alla produzione di Sangiovese Grosso per il Brunello e il Rosso di Montalcino, vini di nobile razza.

In occasione di “Benvenuto Brunello”, **Tenuta San Giorgio** proporrà in degustazione due anteprime: **“Ugolforte” Brunello di Montalcino DOCG 2011** e **“Ciampoletto” Rosso di Montalcino DOC 2014**, nel Chiostro del Complesso di Sant'Agostino.

UGOLFORTE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011

“UGOLFORTE” Brunello di Montalcino DOCG di Tenuta San Giorgio prende il nome da un famoso brigante del XII secolo che guidò la rivolta degli Ilcinesi contro l’occupazione di Siena. Ottenuto da uve 100% Sangiovese Grosso, colore brillante, rosso granato intenso con lievi riflessi aranciati, all’olfatto si presenta ampio, intenso con note di ciliegia, prugna, menta e tabacco dolce. Il gusto è armonico con finale persistente e piacevolmente fruttato. Affinato per i primi 12 mesi in carati di rovere francese, altri 24 mesi in botti di rovere di Slavonia ed infine almeno 12 mesi in bottiglia.

L’annata 2011 si è distinta per un anticipo di circa 15 giorni nella ripresa vegetativa dovuta alle temperature invernali superiori alla media. L’inizio dell’estate, fresca e piovosa, ha mantenuto un ottimo stato idrico nei terreni con viti in buon equilibrio ed apparati fogliari sviluppati, ma senza eccessi vegetativi. Le alte temperature di fine estate hanno rallentato l’accrescimento vegetativo e le uve hanno accumulato ottimi livelli di zuccheri. La vendemmia è stata lunga e frazionata, iniziata con un leggero anticipo rispetto alla media.

I vini dell’annata 2011, che si aggiudica 4 stelle, sono complessi, con un buon livello di concentrazione ed eccellente capacità di invecchiamento.

CIAMPOLETO ROSSO DI MONTALCINO DOC 2014

“CIAMPOLETO” Rosso di Montalcino DOC di Tenuta San Giorgio deve il suo nome a un appellativo del XIV secolo, usato per descrivere i colli coltivati dell’area Senese, che erano tra i più apprezzati per il loro clima mite e la favorevole esposizione. 100% Sangiovese Grosso, dal colore rosso granato profondo di buona intensità con riflessi violacei, all’olfatto risulta ampio e complesso con note fruttate che ricordano la ciliegia e la prugna. In bocca si presenta pieno, armonico e con un finale persistente e gradevolmente fruttato. L’affinamento avviene per i primi 4-6 mesi in carati di rovere francese di cui 50% nuovi e 50% di un anno, di altri 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50hl ed infine di almeno 6 mesi in bottiglia.

Nel 2014, ad un inverno piovoso con temperature al di sopra della media, è seguita una fioritura in maggio con tempo freddo e piogge abbondanti. Giugno è stato caratterizzato da alternanza di piogge e buon tempo con temperature al di sotto della media del periodo. Questo andamento stagionale ha stimolato le piante ad un’eccessiva vegetazione, richiedendo un grande lavoro da parte dell’uomo in vigna in termini di sfogliatura. Un’estate con precipitazioni abbondanti e temperature basse ha reso il 2014 un anno climaticamente non facile. Tuttavia, a partire dalla seconda metà di settembre e ad inizio ottobre, giornate solari e temperature al di sopra della media hanno permesso di raccogliere uve sane – sebbene con un abbassamento delle rese e un’attenta selezione dei grappoli – garantendo un ricco apporto in termini di acidità. Ne risulta un Rosso di Montalcino fine, piacevolissimo, di grande eleganza.

Philarmonica, costituita nel 2002 e guidata da Guido Folonari, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute Tenuta L’Illuminata – La Morra, Donna Olimpia 1898 – Bolgheri e Tenuta San Giorgio – Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l’Italia di champagne, vini nazionali e d’importazione, birre artigianali, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Horeca). Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, Maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente “lo champagne più premiato al mondo”, che distribuisce in esclusiva per l’Italia a partire dal 2012. Philarmonica, grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall’inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui citiamo: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd, Irish Distillers, Lustau e CEDC. L’estrema attenzione di Guido Folonari alla territorialità, alla qualità e alla storicità, valori più che mai attuali, ha permesso a Philarmonica di raggiungere risultati importanti in pochi anni, consolidando la sua posizione di rilievo nella distribuzione nazionale di vini e distillati di eccellenza.

www.philarmonica.it

Facebook Philarmonica: Philarmonica Distribuzione **Twitter:** @philarmonicaspa

Per informazioni: **Fcomm srl** – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano
Francesca Pelagotti francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889
Laura Marangon lauramarangon@fcomm.it M +39 3473754169