|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| http://www.identitagolose.it/news/template/img/ivnew-logo.gif |
| Newsletter 100 del 06 aprile 2017 |

[Il Molinaccio, Nobile nel cuore e nell'anima](http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16274/in-cantina/vino-nobile-di-montepulciano-e-la-difficile-annata-2014-.html) |
|  |
| http://www.identitagolose.it/public/images/medium/il-molinaccio.jpg |
| **Alessandro Sartini** in mezzo alle vigne dell'azienda agricola Il Molinaccio, nelle giornate dell'anteprima del Vino Nobile di Montepulciano |
| Certe volte la semplicità è il metodo migliore per stupire. E questo lo ha capito **Alessandro** **Sartini**, che nella sua azienda agricola [Il Molinaccio](http://www.ilmolinaccio.com/) ha deciso di andare alla radice del Vino Nobile di Montepulciano, alla sua essenza. Come? Con semplicità, appunto.In un piccolo angolo di paradiso sorge infatti questo antico mulino, ora ristrutturato, dove trovano spazio anche la camere di un B&B. Ma soprattutto ci sono 3,5 ettari di vigneto che **Sartini**, ormai, conosce palmo a palmo. E così ha cercato di tirar fuori l’identità di un territorio, l’eleganza - per certi versi perduta - del Sangiovese, che deve distinguersi dalla potenza degli analoghi vini di Montalcino. Semplicità non significa, però, banalità. Tutt’altro. Significa fare emergere le caratteristiche di un vitigno e di un territorio, senza compromessi.Il risultato, per fare un esempio, è il Vino Nobile di Montepulciano La Spinosa 2013, 100% Sangiovese senza l'aggiunta di altri vitigni, che risulta essere pieno e complesso, ma non prepotente, con un’eleganza davvero unica. Il 2014, invece, non c’è. Una scelta coraggiosa, per chi realizza solo 10mila bottiglie, ma onesta: non era un’annata da Nobile, secondo **Sartini**. E così sia: nel 2014 è nato, invece, un altro vino, l’Allocco, che al Sangiovese unisce il 35% di Merlot. «Ma il Nobile è tutta un’altra cosa» sottolinea subito Sartini. E il 2015, l’anno prossimo, potrebbe esserne una dimostrazione. Aspettiamo e vediamo. Ma noi azzardiamo un pronostico: sarà un vino vincente.  |

|  |
| --- |
| [Leggi](http://www.identitagolose.it/sito/it/136/16274/in-cantina/vino-nobile-di-montepulciano-e-la-difficile-annata-2014-.html)  |

 |
|  |

 |

 |