

Cantina Priorino presenta “Umore & Luce”

scritto da Thomas Taddeo | 28/08/2018



Ad Abbadia di Montepulciano, la Famiglia Valdambri lancia una nuova sfida nel regno del Sangiovese.

Ci troviamo ad **Abbadia di Montepulciano (SI)** all'interno di una delle DOC più storiche al mondo e proprio qui, dal 2009, la [Cantina Priorino](#) si è affacciata nel mondo enoico con un entusiasmante bagaglio di passione e professionalità.

Cantina Priorino di Montepulciano, la storia dell'azienda

La proprietà della tenuta è della **famiglia Valdambri** che, in pochi anni, è riuscita a trasformare la passione per la natura ed il vino in un lavoro. Tutto inizia 40 anni fa quando la vendemmia era una immancabile tradizione familiare nonché momento di aggregazione e gioia per Gesy, Michela e Jacopo, tre fratelli all'epoca adolescenti. Nel 2009 avviene un evento eccezionale che cambierà il corso delle loro vite. Uno studio pedologico, infatti, fa emergere che i terreni acquistati dalla famiglia negli anni, erano maggiormente vocati all'impianto di vitigni internazionali. Questo convince i fratelli Valdambri a fare sul serio, ad impiantare i vigneti e a costruire una cantina completamente nuova.

Oggi la tenuta si estende su **6 ettari vitati** su cui vengono coltivati **Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Chardonnay, Pinot Bianco** e **Sangiovese**. Nonostante gli studi effettuati sui terreni privilegiassero altri vitigni, per la proprietà è stato impossibile trascurare la storia del **Vino Nobile di Montepulciano**, un marchio che rappresenta il territorio e la Toscana e per il quale nutrono profondo rispetto. Il Sangiovese di Cantina Priorino ha origine da vigne di età media di trent'anni che la famiglia ha preservato per tramandare qualità e tradizione.

Debutto nel 2013 con 5 etichette: 1 bianco e 4 rossi

La prima vendemmia è del **2013** con una produzione di circa **18.000 bottiglie e ben 5 etichette:**

- **Solarina IGT** vino bianco da uve Chardonnay e Pinot Bianco
- **Viola DOCG** Vino Nobile di Montepulciano da uve Sangiovese
- **Robi DOCG** Vino Nobile di Montepulciano **Riserva** da uve Sangiovese
- **Fonte al Giunco IGT** un blend di vitigni internazionali
- **Umore & Luce IGT** anch'esso frutto del fantastico lavoro dei vitigni internazionali.

Attenzione rigorosa in vigna e cantina

La vendemmia è rigorosamente manuale e solo i migliori grappoli vengono portati in cantina per limitare al massimo il lavoro di **Jacopo Valdambri** Responsabile Tecnico della cantina; la fermentazione è tutta in acciaio inox e l'affinamento varia per ogni singola etichetta.

Solarina e **Fonte al Giunco** affinano in acciaio per preservare caratteristiche di acidità e freschezza che li rendono vini eclettici e adatti a più abbinamenti e situazioni; **Viola** e **Robi** affinano in **Tonneau** di rovere francese, rispettivamente per 20 mesi e 30 mesi, sintomo di quanto il legno nel loro Vino Nobile non voglia essere protagonista ma solo una spalla di struttura e qualità che permette di apprezzare le caratteristiche primarie del vitigno e valorizzarne le peculiarità **organolettiche floreali** e fruttate. Due vini non scontate di indiscussa qualità che, in evoluzione, tenderanno ad acquisire sensazioni leggermente speziate e di morbidezza, mantenendo grande equilibrio tra acidità e sapidità con tannini presenti, importanti e con una bella persistenza in bocca.



Degustazione di Umore & Luce Igt 2014

Con la piacevole guida delle proprietarie **Gesy** e **Michela**, mi sono concentrato molto sulla [Degustazione di Umore & Luce IGT 2014](#) che loro stesse definiscono la “scintilla” per la quale è stata costruita **Cantina Priorino**. Gli uvaggi presenti sono Cabernet Franc (45%) Cabernet Sauvignon (30%) Petit Verdot (15%) e Merlot (10%). Fermenta in acciaio e affina in barrique nuove per 24 mesi prima di sostare alcuni mesi ancora in bottiglia.



Alla vista il vino è limpido, rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al viola.



Al naso è intenso e complesso. I primi sentori provengono dai profumi terziari rilasciati dalla barrique che conferisce una particolare nota speziata elegante con note di vaniglia, cuoio e leggera tostatura (bacche secche e pomodori secchi) che lascia spazio a sensazioni floreali (viola, violetta e rosa), fruttate (ciliegie, more, ribes, lamponi). Sicuramente fine.



Al palato è avvolgente e potente. Immediati e abbondanti, i tannini. Robusto ed equilibrato tra acidità e sapidità. Bella freschezza che rimane persistente a lungo. Armonico, è un vino che ha bisogno di essere aperto qualche ora prima per equilibrare anche le sensazioni fruttate.



Umore & Luce Igt si abbina a secondi di carne tipici della cucina Toscana. Perfetto se si

presenta con il cinghiale. Ottimo compromesso come vino da meditazione accompagnato da cioccolata fondente minimo 90%.

La scheda del vino

Nome vino: Umore & Luce Igt 2014

Nome cantina: Cantina Priorino

Luogo: Montepulciano (Siena)

Vitigno: Cabernet Franc (45%), Cabernet Sauvignon (30%), Petit Verdot (15%) e Merlot (10%)

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Affinamento: 24 mesi in barriques

Titolo alcolometrico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C

Punteggio: 93/100

AZIENDA AGRICOLA PRIORINO di Valdambri Jacopo

Via Martiri della Libertà n° 16, Montepulciano (SI)

[Sito web](#)