

Palazzo Vecchio: tradizione e futuro del Vino Nobile di Montepulciano

scritto da Thomas Taddeo | 20/08/2018



Abbiamo visitato un'azienda vitivinicola nata per passione che punta a diventare sinonimo di qualità del mondo di uno dei più antichi e pregiati nettari di Bacco della terra toscana.

La Fattoria di [Palazzo Vecchio](#), nel 1300 Fattoria di Valiano, è situata a Valiano (SI) nella zona di

confine tra lo Stato Pontificio e il Gran Ducato di Toscana ed affacciata sulla Val di Chiana. Da questa collina circondata dalle vigne, si gode di una vista a 360 gradi su un paesaggio di decantata bellezza. La tenuta vanta una situazione ambientale unica, non solo per la posizione dei suoi filari ricchi di uva e per la riconosciuta qualità dei terreni ma anche per le **condizioni climatiche particolarmente favorevoli**, con leggeri venti che accarezzano i grappoli mantenendoli sani.

A Valiano sono stato accolto da **Marco Sbernadori**, proprietario della cantina dagli anni Ottanta, che mi ha raccontato di quanto sia stato difficile decidere di “fare vino” in quegli anni. Un investimento a lungo termine con molti anni di purgatorio che avrebbero demoralizzato chiunque, ma non Marco che - con passione e tenacia - sapeva che prima o poi sarebbe arrivato il momento giusto per il suo vino.

Il lavoro svolto dalla famiglia che lo supporta è determinante e importante, a dimostrazione che qualità, professionalità ed eleganza fanno parte di uno stile di vita e impegno lavorativo. Gli ettari vitati sono 25, tutti a **Nobile di Montepulciano** (Sangiovese e Prugnolo Gentile); la gestione di ogni filare è attenta e scrupolosa affinché la qualità del vino parta già dalla vigna e non sia necessario applicare alcuna correzione in cantina.

La cantina è molto affascinante. Si respira la storia di Palazzo Vecchio, un complesso del 1788 restaurato solo strutturalmente che invoglia ad entrare e godere di un’atmosfera resa incantevole dalla musica di Vivaldi che dolcemente accompagna le uve in fermentazione rigorosamente in acciaio. Per l’affinamento vengono utilizzate **botti di rovere francese e barriques**.

La prima vendemmia risale al 1990 con l’esordio del [Vino Nobile di Montepulciano Riserva](#) che tutt’ora è custodito gelosamente all’interno della tenuta; la **produzione è attualmente attestata sulle 60.000 bottiglie annue**, divise tra 6 etichette di cui 5 rossi e un vinsanto. I numeri sono esigui a fronte degli ettari impiegati ma sono segnale inequivocabile dell’impegno serio e della grande selezione svolti ad ogni vendemmia per salvaguardare l’eccellenza. Da tanto lavoro si ottengono:

1. Nobile di Montepulciano DOCG “Terrarossa”
2. Nobile di Montepulciano DOCG “Maestro”
3. Nobile di Montepulciano DOCG “Riserva”
4. Rosso di Montepulciano DOC “Dogana”
5. Vino “Cortona” DOC.

Tali etichette hanno l’intenzione di mantenere viva la tradizione del territorio per un rilancio del marchio **Nobile di Montepulciano**, sia in Italia che nel mondo enoico in generale, e ci sono tutte le carte in regola per pensare che il momento del “suo vino” sia arrivato.

Degustazione



Nobile di Montepulciano DOCG

Terrarossa 2011

In fase di degustazione mi sono concentrato molto su “**Terrarossa**”, guidato dall’appassionante racconto di **Marco Sbernadori**. Prodotto solo nelle annate dispari, è un vero e proprio CRU del territorio di Palazzo Vecchio le cui uve sono selezionate e raccolte nella “**Vigna del Bosco**” impiantata nel 1951.

Dallo storico vitigno **Prugnolo Gentile** in purezza si ottiene questo vino dalla produzione molto limitata che **fermenta in acciaio inox** e affina in botti di rovere francese per almeno 24 mesi. Prima di essere messo in commercio, matura ancora in bottiglia per almeno 6 mesi.



Alla vista è limpido, rosso rubino intenso, profondo con riflessi rosso granato.



Al naso è intenso, ricco e molto complesso. Si caratterizza per una particolare nota speziata elegante e non invasiva che lascia spazio a [sensazioni floreali](#), fruttate e fragranti.



Al palato è avvolgente. Immediati i sentori di piccoli frutti rossi che si accompagnano ad una nota tannica equilibrata. Di corpo, è da apprezzare il perfetto equilibrio in ogni momento fra morbidezze e durezza. Bella acidità che si allunga nel palato rimanendo persistente. Armonico e finale fruttato.



Si abbina a carni alla griglia, arrosto e selvaggina.

La scheda del vino

Nome vino: Nobile di Montepulciano DOCG "Terrarossa" 2011

Nome cantina: Palazzo Vecchio

Luogo: Valiano (Siena)

Vitigno: Prugnolo Gentile 100%

Colore: Rosso rubino intenso con tonalità rosso granato

Fermentazione: contenitori in acciaio inox con fermentazione controllata

Elevazione: 24 mesi in botti di rovere francese

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia

Punteggio: 92/100

PALAZZO VECCHIO

Via Terra Rossa, 5, Valiano (SI)

www.vinonobile.it