

MONTEPULCIANO (SI), AZIENDA VINICOLA METINELLA CELEBRA LA MAGIA DEL TERRITORIO PRODUCENDO VINI UNICI E DI CARATTERE



Category: [Enogastronomia](#)

In **Toscana**, l'azienda vinicola **Metinella** di **Montepulciano** (Si), è situata nel cuore di una delle regioni vitivinicole più importanti e conosciute d'Italia, in una terra dalla bellezza unica in cui storia, arte e natura si intrecciano con armonia e vivacità. Vocazione dell'azienda è creare vini di qualità, ad iniziare dal celeberrimo Nobile di Montepulciano, a cui è riservata la maggior parte della produzione. Per realizzarli, si utilizzano uve proprie, nobili e tradizionali, coltivate sui fianchi delle colline che degradano dolcemente in Valdichiana.

Metinella, di proprietà dell'imprenditore bresciano Stefano Sorlini, nasce sul finire del 2015 dalla fusione di due aziende ubicate nel cuore del comprensorio votato ai vigneti del Nobile. Due realtà situate a pochi chilometri l'una dall'altra, ma con caratteristiche molto diverse per suolo, esposizione, altitudine, microclima, il che conferisce ai vini di Metinella complessità e carattere unici. La tenuta si estende oggi su un'area di 22 ettari, di cui 18 vitati, distribuiti dai 350 ai 550 metri di altitudine. I terreni sono franco sabbiosi di origine pliocenica e godono di una esposizione ottimale da est a sud. Vi sono piantate vigne di Sangiovese, Mammolo, Colorino, Canaiolo ed ulivi.



I vigneti e la cantina



I vigneti sono stati completamente rinnovati e riqualificati attraverso spostamenti e riallineamenti, sostituzioni delle vecchie strutture di sostegno, drenaggi e riprese di pendenze che si erano rovinate nel tempo. Anche la cantina è stata totalmente rinnovata, grazie all'installazione di un impianto per il controllo della temperatura e dell'umidità della bottaia, alla sostituzione delle botti, ora di rovere da 25 e da 50 ettolitri, formato ideale per ospitare il vino durante la conversione malolattica ed il successivo affinamento e di tutta l'attrezzatura.

I vini

Cinque i vini dell'azienda, che riprende nel nome quello dei primi appezzamenti acquistati da Stefano Sorlini e riporta sull'etichetta la silhouette dei due cipressi che svettano sul viale d'ingresso. Portabandiera di Metinella è **Burberosso**, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, prodotto da Prugnolo Gentile, clone di Sangiovese presente esclusivamente in Toscana. Selezione di Vino Nobile di Montepulciano DOCG è **142-4**, prodotto esclusivamente da uve di Prugnolo Gentile, il cui nome si riferisce alla particella del vigneto Pietra del Diavolo da cui provengono: ovvero il concetto di terroir applicato nel più rigoroso significato del termine. **Rossodisera** è l'interpretazione che Metinella ha dato del Rosso di Montepulciano, dal carattere e un'identità propri e ben definiti. **Rossorosso** è un Cabernet in purezza, prodotto da uve provenienti da vigne collocate a diverse altitudini in modo da ottenere un blend di alto profilo organolettico dal bouquet intenso e tipico. **Ombra**, Toscana Bianco IGT, è l'interpretazione alternativa della vinificazione del Sangiovese. Ora è un Vinsanto del Chianti DOC, fra i più tradizionali vini toscani. Particolare e unica la bottiglia che li racchiude, di forma troncoconica, che Metinella è l'unica cantina italiana ad usare. Accanto ai vini, Metinella produce anche il pregiato Olio Extravergine di Oliva Verdeoro e Finoinfondo, aromatica e preziosa Grappa di Nobile di Montepulciano.



Il wine shop, l'agriturismo, i tour

Metinella è anche accoglienza. La cantina, infatti, è aperta per visite guidate e degustazioni su prenotazione. Ad accogliere gli enoturisti, il Wine shop e l'Agriturismo, in cui vengono proposti piatti leggeri e salutari a base di prodotti locali e verdure dell'orto, in una personale e contemporanea interpretazione della cucina tradizionale toscana. Inoltre, vengono organizzati tour di varia durata e tipologia con visite guidate alle vigne ed alla cantina; passeggiate nei vigneti a piedi, bici, jeep oppure a cavallo; tour di approfondimento sull'evoluzione del vino in invecchiamento, con degustazione da botte del Vino Nobile di Montepulciano.

www.metinella.it

(pg.f.)