

# ROSÉ 2017

*Monte Bernardi – Panzano in Chianti (FI)*



Uve: sangiovese, canaiolo, trebbiano, malvasia

Prezzo: 9-11 euro

Secco	-----●-----	Morbido
Sottile	-----●-----	Corposo
Aperitivo	-----●-----	Dessert
Da bere	-----●-----	Da conservare

Michael Schmelzer è uno dei vignaioli più originali del Chianti Classico; la sua azienda si trova a Panzano in Chianti in una dorsale parallela alla famosa Conca d'Oro, sulla quale crescono vigne di cinquant'anni. Seguendo i principi della biodinamica, la viticoltura praticata si è costituita negli anni attraverso il sempre più radicato sentimento chiantigiano a confronto con l'importante esperienza estera maturata attraverso gli studi. Da questa contaminazione sono nati vini originali, dotati di una spina dorsale nettamente identitaria del territorio di Panzano ma innervati di una libertà espressiva unica ed espressa grazie all'enorme talento di Michael. Il Rosé 2018 è un omaggio in rosa all'antica e celeberrima ricetta del barone Bettino Ricasoli, che prevedeva insieme al sangiovese e canaiolo un saldo di uve a bacca bianca quali trebbiano e malvasia. Così Michael interpreta il suo vino che rappresenta un funambolico esercizio di equilibrio tra struttura e delicatezza espressiva. Lasciato macerare circa 12 ore sulle bucce fermenta in modo spontaneo in legno. Ha ampiezza e sapidità con il tannino che fissa delicati aromi dolcemente floreali.

Michael è un uomo riservato e molti dei suoi sentimenti sono visibili solo osservandone gli occhi. Eppure quando parla di vino si trasforma e ti accorgi che le parole sgorgano da un nucleo inarrestabile di passione ed energia.