

MONTALCINO (SI)

## Collemattoni

Frazione Sant'Angelo in Colle  
Podere Collemattoni, 100  
tel. 0577 844127  
www.collemattoni.it  
collemattoni@collemattoni.it

---

11 ha - 50.000 bt

---

**VITA** - Marcello Bucci sta compiendo un percorso produttivo tra i più interessanti nel panorama di Montalcino. Mano a mano che le vendemmie passano notiamo nei suoi vini una maggiore libertà espressiva, dettata sia da una raggiunta maturità produttiva, sia dalla volontà di far emergere in modo più netto possibile il terroir di provenienza. Questo tipo di confidenza enologica si unisce a una viticoltura virtuosa, condotta in biologico.

**VIGNE** - Oggi gli ettari vitati sono diventati 11. Si tratta di cinque appezzamenti che occupano il versante meridionale della denominazione, una mezzaluna ideale che va da Castelnuovo dell'Abate, precisamente nella zona di Sesta, a Sant'Angelo in Colle. Tra i vari vigneti segnaliamo l'ultimo arrivato, Orchia, in zona Sant'Angelo Scalo. Sono circa 4,5 ettari che vedono presenti, oltre al sangiovese, filari di trebbiano e colorino.

**VINI** - In cantina le fermentazioni avvengono in acciaio e gli affinamenti sono affidati a botti grandi e tonneau. Il **Brunello di Montalcino Vigna Fontelontano Ris. 2010** (● 2.500 bt; 50 €) ha ottima consistenza gustativa, con materia espressiva ben estratta e profonda. Profumi terrosi e balsamici di affascinante decadenza. Il **Brunello di Montalcino 2011** (● 14.000 bt; 33 €) mostra palato avvolgente e di volume; non manca di un tratto sapido e di corredo tannico in grado di dare equilibrio. Finale alcolico. Il **Rosso di Montalcino 2014** (● 24.000 bt; 14 €) ha verticale acida e buon centro bocca con articolazione e succo. Il tannino tende a serrare il palato, per fortuna la reattività è garantita da una sicura naturalezza espressiva.

---

CONCIMI sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI indigeni  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologica

---