



**Giovedì 8 ottobre 2020
Relais Mastrojanni
Podere Loreto e San Pio**

Evento di presentazione

**BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA SCHIENA d'ASINO 2015**

COMTES TAITTINGER 2008

**con la partecipazione di
Riccardo Illy e Clovis Taittinger**

Taittinger è *maison* indipendente e familiare, sinonimo in tutto il mondo di raffinatezza ed eccellenza, che si posiziona tra i top sei brands di Champagne. Il **Comtes de Champagne** è una delle bottiglie più iconiche del Brand: composta da solo Chardonnay, invecchiata per dieci anni nelle *crayères* (le cave in gesso), il Comtes de Champagne è un immortale capolavoro di stile e trasversalità di gusto. Taittinger risponde ai canoni della produzione artigianale grazie al grande patrimonio di vigne principalmente a denominazione Grand Cru di cui dispone, e al conseguente controllo certosino su tutti i processi produttivi. La grande qualità delle sue cuvée è legata principalmente all'eleganza dello Chardonnay che dona finezza e freschezza ai vini prodotti dall'azienda.

Il **Comtes de Champagne Blanc de Blancs** è composto esclusivamente da Chardonnay proveniente da cinque paesi della Côte des Blancs classificati come *Grands Cru*: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Oger. Questo *terroir* unico si estende su una striscia di terra di appena 20 chilometri. Qui affiora il gesso millenario, che costituisce un'importante riserva di acqua e di calore. Le uve bianche maturano alla perfezione su questi suoli, da cui ricavano mineralità, forza e finezza aromatica.

Tra i vini che entrano nella composizione, il 5% viene invecchiato quattro mesi in botti di quercia nuove, rinnovate di un terzo ogni anno. Questi vini rafforzano le qualità intrinseche dell'assemblaggio finale, caratterizzato da note tostate. La lenta maturazione a dodici anni in cantina permette a questo millesimato di aprirsi con un'energia e un potenziale d'invecchiamento fuori dal comune.

L'apertura del millesimato 2008 mantiene tutte le sue promesse: dal colore dorato e brillante dai riflessi verdi è attraversato da una fila di bollicine fini e persistenti, tipiche dello Chardonnay. Al naso si rivela un'espressione fedele dei suoli gessosi da cui è nato, donandoci un'impressione eterea e una tensione delicata. Al contempo sofisticato, complesso ed equilibrato, il **Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2008** ci travolge con aromi di pera, lime, pepe bianco e fiori d'arancio, sapientemente abbinati a leggere note tostate e di liquirizia. Al palato, dapprima è vivo, con una grande finezza aromatica accompagnato da una tensione e una mineralità persistente. In un secondo momento sopraggiunge una sensazione di freschezza complessa e soave, un incontro perfetto



tra maturità e rotondità. Il finale offre un bell'equilibrio tra finezza e concentrazione di aromi di frutta bianca, di pompelmo e di menta su un finale delicatamente mielato.

Testimone del tempo, la freschezza del Comtes de Champagne lascia presagire tutto il potenziale di longevità di una simile cuvée. Espressione più riuscita dello stile della Maison Taittinger, il Comtes de Champagne è raro e prodotto in quantità contenute. Perfetto per un'occasione speciale, questo champagne si sposa in maniera ideale con un' antipasto di frutti di mare, di crostacei o di pesce. Servito idealmente a 11°, sorprende sin dai primi sorsi per la sua incredibile giovinezza e la trama cristallina e tesa.

Annata 2008. L'annata 2008 è l'espressione perfetta del clima continentale della regione dello Champagne, al contempo calda e fresca. Il Comtes 2008 incarna questa climatologia ricca di contrasti: tra il sole e la freschezza, facendo emergere in modo cristallino e intenso il terroir gessoso dei *Grands Crus de la Côte des Blancs*. L'inverno 2008 è stato molto freddo e lungo, ma poco piovoso. La primavera si è presentata mite e umida, non molto soleggiata. La fioritura è avvenuta nelle prime due settimane di giugno, a temperature abbastanza fresche. La maturazione è stata piuttosto lenta e regolare, accompagnata da temperature alquanto fresche e da qualche episodio di pioggia. Le vendemmie sono iniziate il 15 settembre e terminate il 10 ottobre in giornate di sole con temperature relativamente fresche, questo ha permesso di raccogliere uve mature e in perfette condizioni.

Storia. Le origini del marchio risalgono al 1734, quando Jacques Fourneau fondò l'azienda nella regione dello Champagne, imparando i segreti dell'arte del vino dalle abbazie benedettine che, al tempo, possedevano i migliori vitigni della regione. Nel 1932 Pierre Taittinger comprò dall'etichetta Forest-Fourneau lo splendido *Château de la Marquetterie*. Da allora l'etichetta porta il nome della famiglia Taittinger, originaria della Loira. *Château de la Marquetterie* continua a essere un luogo di incantevole bellezza e armonia; Taittinger è proprietaria del secondo vigneto più esteso in Champagne - 288 ettari, in 37 *crus* diversi nelle regioni St. Remy, Plat des Coutures, Imperiale, Rouger Fosses, Beaux Regards - e può vantare delle cantine di affinamento romane datate IV secolo, riconosciute dall'UNESCO come patrimonio mondiale.

Champagne&Cioccolato: la partnership Taittinger e Domori. A luglio 2017 Taittinger ha firmato con Domori e Gruppo illy una partnership di distribuzione esclusiva per l'Italia. Due marchi dalle molte affinità: Domori e Taittinger sono infatti riconosciuti come sinonimo di eccellenza, valore costruito attraverso la realizzazione di un prodotto d'alto profilo qualitativo. Taittinger e Domori condividono visione e approccio: materie prime uniche, processi di trasformazione svolti con cura in ogni dettaglio, una collezione di prodotti dal grande pregio, uno stile ispirato alla purezza.



BRUNELLO VIGNA SCHIENA D'ASINO 2015

L'azienda agricola Mastrojanni sorge nell'area di Castelnuovo dell'Abate, all'estremo lembo sud-est del Comune di Montalcino, in un angolo di terra incontaminata segnato dal passaggio del fiume Orcia e dai preziosi influssi meteorologici legati alla presenza del Monte Amiata, un vulcano estinto 40 mila anni or sono. Qui il vero protagonista è il Sangiovese (che a Montalcino viene chiamato Brunello), vitigno unico per forza e sensibilità. In Mastrojanni, per evidenziare al massimo questi caratteri, si predilige da sempre la qualità alla quantità. Qui vengono piantate vigne con una bassa densità, così come avviene per la Vigna Schiena d'Asino, che nel suo ettaro di estensione annovera solo 3.600 ceppi.

La Vigna Schiena d'Asino è una porzione del primo vigneto acquistato dall'avvocato Gabriele Mastrojanni al momento della fondazione dell'azienda nel 1975: è quel Brunello che viene selezionato e prodotto per massimo seimila bottiglie solo nelle grandi vendemmie ed è il *Cru* che rappresenta la massima espressione del Sangiovese coltivato nella tenuta Mastrojanni.

A un'altitudine media di 390 mt, il terreno dove nasce lo Schiena d'Asino è di tipo argillo-sassoso, caratteristica che permette a questo *Cru*, come agli altri vini Mastrojanni, di contenere una nota di spiccata mineralità.

Il Brunello Vigna Schiena d'Asino è un vino completo e armonioso sia al naso che in bocca, dal sorso ampio e lungo, che viene affinato per 42 mesi in botti di rovere di Allier e per un ulteriore anno in bottiglia, per potergli così conferire una nota tannica aggiuntiva.

Il Brunello Vigna Schiena d'Asino 2015 è figlio di un'annata con un andamento climatico caratterizzato da una primavera fresca e piovosa che ha concesso un'importante riserva idrica al sottosuolo, condizione quest'ultima fondamentale per evitare stress alla vite, visto il clima secco e soleggiato presente nei successivi mesi estivi. Il mese di settembre di quell'anno ha regalato importanti escursioni termiche, che hanno contribuito alla perfetta maturazione sia fenolica che aromatica delle uve. Ne esce un Brunello di qualità eccellente: un vino dalla grandissima personalità, guidato da tannini compatti e maturi, mai astringenti, che culminano in un finale unico per eleganza e profondità. Di un rosso inteso fitto, caratterizzato al naso da sentori di prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea, si presenta al palato con un attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.