



GRACCIANO DELLA SETA

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.800

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Tenuta di Gracciano della Seta](#)

Proprietà: famiglia Della Seta

Enologo: Giuseppe Rigoli

Beppe Rigoli con il suo sorriso sincero e la stretta di mano franca è un enologo schivo che rifugge i riflettori. L'ho incontrato spesso alle anteprime del Nobile di Montepulciano e ho sempre apprezzato anche i suoi vini. Decido di andare a visitare Gracciano della Seta, per cui Rigoli inizia a lavorare nel 1988 e poi diventarne l'enologo nel 1995. In realtà il suo ruolo sarebbe anche di direttore, perché ha sempre avuto carta bianca dal proprietario Giorgio della Seta. Siamo in una delle aziende vitivinicole più antiche di Montepulciano: la famiglia Svetoni possedeva Gracciano dall'inizio del 1800. La villa padronale che vediamo, circondata dal giardino all'italiana, risale al XIX secolo; le cantine storiche della tenuta sono usate come bottaia. Poi gli zii dell'attuale titolare diviserò i possedimenti in due: Gracciano e fattoria Svetoni. Gracciano con i suoi 20 ettari vitati su suoli limosi argillosi è distribuita su 4 vigne: Toraia, Casale, Podere Rovisci e Maramai, con ceppi che risalgono agli anni Settanta. La cantina del 2013, in parte interrata, ben s'integra nel paesaggio. L'azienda in biologico certificato lavora nel rispetto del terroir, valorizzando i vitigni autoctoni. La Riserva si apre nel calice con note fruttate di ciliegia e prugna, tocchi di viola e spezie. Al sorso rivela tutta la sua finezza: tannini eleganti e affusolati, sapidità e una sottesa spinta fresca che invita alla beva.

(Alessandra Piubello)