



TIBERINI

Docg Vino Nobile di Montepulciano Vecchie
Vigne

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero,
Mammolo

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Tiberini Winery](#)

Proprietà: famiglia Tiberini

Enologo: Luano Bensi

Arrivi a Podere Le Caggiole a Montepulciano dai Tiberini, osservi le vigne a corpo unico, 14 ettari tutt'attorno al casale, il recinto dei cavalli, il laghetto e comprendi, mentre guardi il paesaggio incontaminato, di essere in un luogo autentico. Caggiole è anche una Pieve, altresì un'Uga (Unità geografica aggiuntiva). Ad accoglierci il giovane Niccolò, classe '94, accompagnato da uno scodinzolante Bobo. Niccolò è la settima generazione, i suoi avi erano mezzadri che riscattarono il podere nel 1962, producendo la prima etichetta. Con il riconoscimento della Doc nel 1966 imbottigliano Nobile di Montepulciano e diventano membri nel Consorzio. Niccolò ora lavora a fianco del padre Luca, grande esperto del territorio, in quella che è la seconda azienda più antica ancora attiva della denominazione. Per otto anni ha fatto il calciatore, diventando professionista: guadagnava molto, eppure decide di lasciare tutto per tornare alle sue radici, a quelle vigne che tanto ama. Una storia davvero esemplare, una testimonianza per molti giovani. Rispetto della natura che confluisce nella certificazione biologica, contatto atavico con la terra e franchezza: ecco gli elementi che i Tiberini riportano nei loro vini. Da una vigna del 1918 a piede franco su suoli soprattutto sabbiosi, questo vino profuma di prugna, mora con un tocco balsamico. Mostra una trama compatta e ben equilibrata, dalla beva slanciata e godibile.

(Alessandra Piubello)