



# IL MARRONETO

GUIDE VINI ANNO 2016

## Il Marroneto ☆

Loc. Madonna delle Grazie 307  
53024 Montalcino (Siena)  
tel. 0577.849382  
e-mail: info@ilmarroneto.it

Grazie al contributo di un terroir fresco e a una sensibilità interpretativa di stampo tradizionale, Alessandro Mori produce rossi dal profilo elegante, equilibrati, innervati da una viva acidità capaci di evolvere armoniosamente nel tempo. I due rossi differiscono per il metodo di elaborazione e tratteggiano due andamenti gustativi differenti: il Brunello d'annata risulta più agile al palato, la selezione ha trama tannica più fitta e sembra richiedere un maggiore affinamento in cantina per sciogliere i muscoli.

### BRUNELLO DI MONTALCINO MADONNA DELLE GRAZIE 2010

17/20 bt 5900 €83/96

incisivo, potente, frutto intenso e maturo, chiusura ancora marcata dai tannini: da attendere

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2010

17/20 bt 24000 €40/46

aromi mentolati, tonico, calibrato, sciolto, piacevole, dinamico, fresco e sostenuto nel finale

### ROSSO DI MONTALCINO IGNACCIO 2013

16/20 bt 4200 €18/21

MONTALCINO (SI)

## Il Marroneto

Località Madonna delle Grazie, 307  
tel. 0577 849382  
www.ilmarroneto.it  
info@ilmarroneto.it

6 ha - 33.000 bt

**VITA** - Alessandro Mori, quando parla delle sue vigne e dei suoi vini, è un vero fiume in piena, non si riesce a interromperlo nemmeno per un attimo. Quando suo padre acquistò questi terreni, nel 1974, lui era ancora un giovane studente; è cresciuto insieme alle vigne e sembra che ne abbia acquisito il carattere rude ma autentico. Adesso conduce questa piccola azienda vanto della produzione ilcnese.

**VIGNE** 16 ettari di vigna sono suddivisi in due zone distinte: 1,7 subito sotto il paese di Montalcino, sul versante nord, su terreni in forte pendenza di origine marina. Si tratta di un vero e proprio cru da cui nasce il Madonna Delle Grazie, dal nome della chiesetta lì presente; impiantato tra il 1975 e il 1983, non ha mai subito trattamenti con prodotti di sintesi. Altri 4,2 ettari sono nella collina di Montosoli, altra zona molto vocata.

**VINI** - La filosofia produttiva di Alessandro è un misto di sapienza contadina e fede "esoterica" come quando sostiene che la natura è un organismo che si autoregola. In cantina macerazioni brevi e lungo affinamento in botti grandi. Da qui vini giocati sui dettagli e sulle eleganti definizioni aromatiche, ricchi di tensione ed energia, come il **Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010** (● 5.000 bt; 88 €), magistrale interpretazione dell'annata, snello e affilato, alfiere del sangiovese più elegante. Il **Brunello di Montalcino 2010** (● 24.000 bt; 42 €) ha naso articolato con originali note di susina e prugna; la bocca all'inizio sembra di ingannevole semplicità, poi esplosione con avvolgente sapidità e scattante freschezza. Su toni floreali, elegante e di preziosa e gustosa bevibilità il **Rosso di Montalcino 2013** (● 4.000 bt; 19 €).

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna



## Il Marroneto

LOC. MADONNA DELLE GRAZIE, 307  
53024 MONTALCINO (SI)  
Tel. 0577849382  
www.ilmarroneto.com

**VENDITA DIRETTA**  
 **VISITA SU PRENOTAZIONE**  
 **PRODUZIONE ANNUA 30.000 bottiglie**  
 **ETTARI VITATI 6,00**  
 **AZIENDA SOSTENIBILE**

Non è più un segreto, ormai, il valore prima di tutto stilistico ed emozionale dei vini firmati da Alessandro Mori al Marroneto. Avviata dal padre Giuseppe negli anni Settanta, è stata una delle prime cantine "garage" del comprensorio montalcinese: un vecchio essiccatoio usato per le castagne (da cui il nome), diventato vero e proprio luogo di culto per gli amanti del Brunello più austeri ed essenziali, nordisti nel senso migliore del termine. Siamo poche decine di metri fuori dal centro storico, nel cuore del cru Madonna delle Grazie, piccolo impianto affacciato sulla collina di Montosoli, interpretato con lunghi affinamenti in rovere di Slavonia di diverse età e capienze. Una fama planetaria alimentata dalla splendida coppia di Brunello '10. Partendo da una base irresistibile nella sua veste brillante e femminile, superato solo in intensità e prospettiva dal Madonna delle Grazie. Struggente nel gioco di incensi, sottobosco e grafite, trova molteplici dimensioni nell'imponente architettura tannica.

● Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '10	8
● Brunello di Montalcino '10	7
● Rosso di Montalcino Ignaccio '13	3
● Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '08	8
● Brunello di Montalcino '06	6
● Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '09	8
● Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '07	8
● Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '06	8
● Brunello di Montalcino '09	7
● Brunello di Montalcino '08	7
● Brunello di Montalcino '07	6



Azienda Agricola **Il Marroneto**  
53024, località Madonna delle Grazie 307;  
tel. 0577/849382 - fax 0577/846075  
info@ilmarroneto.it  
www.ilmarroneto.it

**Proprietario:** Alessandro Mori  
**Enologo:** Paolo Vagaggini  
**Ettari vitati:** 6

La cantina di Alessandro Mori è stata ricavata da un torrione del XIII secolo dove un tempo si essiccavano le castagne (da cui il nome dell'azienda), acquistata dal padre Giuseppe nel 1974. In quello stesso anno venne impiantato il vigneto, un fazzoletto di terra disposto intorno all'edificio.

### Docg

★★★ Brunello di Montalcino Il Marroneto, 2010 (● 24.000 ● G) **2010 (G.B.) 93**  
★★★ Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie, 2010 (● 6.000 ● H) **2010 (G.B.) 96**

### Doc

★★ Rosso di Montalcino Ignaccio, 2012 (● 4.000 ● E)





# IL MARRONETO

GUIDE VINI ANNO 2016

## IL MARRONETO

Loc. Madonna delle Grazie, 306  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. 0577 849382  
Fax 0577 846075  
info@ilmarroneto.it  
www.ilmarroneto.com

1980-2010: da trent'anni solo Brunello. Basta navigare sul sito aziendale per verificare l'enfasi con cui Alessandro Mori intende sottolineare un traguardo certamente importante: la sua prima etichetta di Brunello data 1980 e le nuove uscite (le 2010, appunto) raccontano di un percorso felice e coerente che colloca Il Marroneto fra i produttori di riferimento di un comprensorio altamente competitivo come quello di Montalcino. Splendida versione quella del Madonna delle Grazie, appena frenata dalla sua stessa esuberanza, ma sempre capace di spuntare la Corona. Più soffuso, anche se di apprezzabile dinamica, il base. Piacevole sempre non particolarmente complesso il Rosso.

Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2010	★★★★	€ 49-52
Brunello di Montalcino Docg 2010	★★★★	€ 39-42
Rosso di Montalcino Doc Ignaccio 2012	★★★	€ 17-19

Vitigni: Sangiovese Grosso



## IL MARRONETO 2 {5}

Loc. Madonna delle Grazie, 307 - 53024 Montalcino SI  
Tel. 0577 848382 - Fax 0577 846075  
www.ilmarroneto.com - info@ilmarroneto.it

Anno di fondazione: 1974 Proprietà: Alessandro Mori  
Fa il vino: Alessandro Mori Agronomo; Alessandro Spadafora  
Regime di Conduzione agricola: convenzionale  
Bottiglie prodotte: 30.000 Ettari vitati di proprietà: 6  
Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione  
Come arrivarci: dalla A1 uscire a Chiusi-Chianciano e proseguire sulla Cassia in direzione di Montalcino.

Nel torrione del XIII secolo utilizzato al tempo per l'essiccamento dei marroni si trovano le cantine del Marroneto, la piccola azienda rilevata nel 1974 da Giuseppe Mori e diretta oggi da Alessandro, il figlio. La vigna storica è collocata presso la chiesa della Madonna delle Grazie. Da qui proviene la punta di diamante della casa, il Brunello Selezione Madonna delle Grazie. Alessandro segue con amore e attenzione ogni istante della nascita dei suoi vini, dalla vigna all'imbottigliamento, e, quando gli chiedono quale sia il momento migliore per berli, lui risponde "Non importa quando, l'importante è farlo con rispetto... perché questo vino ha pazientemente aspettato anni per essere bevuto da te...". L'annata 2010 è la trentesima del Marroneto. Nel corso di questi trent'anni la cantina ha plasmato una produzione raffinata, una delle più tradizionali di Montalcino, grazie a tecniche produttive rigorosissime: Alessandro interviene pochissimo nei vigneti, quasi lascia che questi trovino in sé il loro modus vivendi. E i risultati sono straordinari. Ci ha letteralmente stregato una superba interpretazione dell'annata: meraviglioso il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010, sintesi perfetta di forza ed eleganza, per poco non raggiunto sul podio da una coltissima lettura del covo Brunello "base". A completare un tritico favoloso, l'appetitoso Rosso 2013, raffinato e appagante.

### TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: IL MARRONETO



#### BRUNELLO DI MONTALCINO SELEZIONE MADONNA DELLE GRAZIE 2010

Granato acceso. Felicissima commissione aromatica di sottobosco - mora di gelso, ribes nero, feice, muschio, radici - ...



#### BRUNELLO DI MONTALCINO 2010

Granato caldo con bagliori rubino acceso. Spettro olfattivo corale di macchia mediterranea, arancia e ribes, dai complessi toni...



#### ROSSO DI MONTALCINO IGNACCIO 2013

Granato di buona luminosità. Aristocratico panorama olfattivo, profondamente acceso di bosco - fragole, lamponi, corteccia, ...



## BIBENDA 2016



{5}2015

Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2009

## IL MARRONETO

Località Madonna delle Grazie, 306  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. +39 0577 849382  
info@ilmarroneto.it  
www.ilmarroneto.com  
Facebook: BrunelloIlMarroneto  
Twitter: @IlMarroneto

ANNO DI FONDAZIONE 1974  
NOME DEL TITOLARE Alessandro Mori  
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 28.000

vENDITA DIRETTA  
VISITE ALL'AZIENDA (su prenotazione)  
ETTARI DI VIGNETO 6

Alessandro Mori si è dedicato da anni alla vecchia proprietà agricola familiare sacrificando una brillante carriera da avvocato. La sua passione per i vini è contagiosa e per lui totalizzante. La cantina insiste sul territorio dagli anni Sessanta ma è con Alessandro che è tornata a livelli di eccellenza qualitativa. Lo stile aziendale spazia dall'estremo classicismo del Brunello annata alla modernità imperiosa del cru Madonna delle Grazie. In questo vino Alessandro mostra la sua vera personalità, estroversa, gioiosa e accattivante. Un vino di grande impatto, ben impostato sul frutto nitido e la buona acidità.

93 € 50,00

### Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2010

Da uve sangiovese, maturato in legni vari. Rubino intenso plastico. Note floreali intense poi la frutta come la marasca e di nuovo note balsamiche fresche. Attacco elegante come la progressione, ben tenuta su note acide mentre il tannino è di ottima qualità; buono il centro bocca senza forzature come il finale che riflette l'animo nordico del vino.

88 € 39,00

### Brunello di Montalcino 2010

Da uve sangiovese, maturato in botte. Rubino classico non fitto; olfatto su note fredde di frutta a pasta bianca o ciliegia rosa; una nota floreale. Fase gustativa verticale sul tracciante acido piacevole rinfrescante. Nel finale avvertiamo una buona persistenza e un balsamico.

