



## Spumante Brut “Stellare”, la scommessa della Cantina Le Chiuse

**Lo Spumante Brut Stellare Cantina Le Chiuse di Montalcino, esprime un’identità spumeggiante inedita ma convincente.**



A Montalcino, patria dell'inossidabile Brunello, si fa anche un grande metodo classico. Una scommessa vitivinicola, sempre da **Sangiovese grosso**, che ha abbracciato la storica cantina "[Le Chiuse](#)". Un protagonista indiscusso e assoluto dell'enologia di Montalcino, presente dal 1700, in cui convivono vigna, ulivi e bosco. Sono 8 ettari di vigna tutti a Sangiovese grosso con approccio biologico dal 2001.

Il vino "**Stellare**", un nome di fantasia che è però **concretezza organolettica**, viene ottenuto interamente da **uve Sangiovese raccolte presto in vigna**. Uno spumante che all'azienda serve anche per uno scopo preciso: diradare i grappoli dai chicchi più grossi.

Questo metodo classico è il primo tipo creato nella terra dei rossi e permette di avere una identità spumeggiante inedita ma convincente. Una bella interpretazione effervescente che si caratterizza per brio, freschezza e grande eleganza.




## La degustazione dello Spumante Brut “Stellare”

La degustazione evidenzia un **color rosa cerasuolo cristallino**, che ricorda la tonalità di un romantico cielo al tramonto, con un'effervescenza **fine, numerosa e persistente**.

**Al naso** esplodono **fragranze persistenti** con una complessità e finezza eccellenti. Note di frutta agrumata rimbalzano su sentori di frutti di sottobosco a bacca rossa ancora non maturi, ribes e fragolina su tutti. Sprezzante la mineralità e netto e preciso è il richiamo anche floreale. Non mancano richiami di sentori di prodotti da forno soprattutto salati.

**In bocca** a destare grande attenzione è la **cremosità**. Un vino secco e fresco con una presenza di tannino che ammalia e non prevarica la sapidità durevole. Un sorso tagliente, elegante molto equilibrato nelle sue caratteristiche complessive che sprigiona salivazione intensa con una

persistenza molto lunga chiusa da una bella sensazione amarognola. Un vino a suo modo strutturato ed armonico che accompagna momenti briosi che invitano alla socialità. Beva eccellente!



**Abbinamenti:** salumi e formaggi, primi piatti, soprattutto risotti di pesce. Non disdegna di essere compagno ideale per il cacciucco. Con uova e tartufo, l'accoppiata diventa paradisiaca.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Stellare

**Nome cantina:** Le Chiuse

**Luogo:** Montalcino (SI)

**Vitigno:** Sangiovese Grosso 100%

**Vendemmia:** 2016 – Millesimato

**Colore:** Rosa cerasuolo

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Titolo alcolometrico:** 12,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 4/6° C

**Calice:** medio

**Punteggio:** 91

**Azienda Agricola Le Chiuse**  
Località Pullera, 228 – Montalcino (SI)  
[www.aziendaagricolalechiuse.it](http://www.aziendaagricolalechiuse.it)

## Data di creazione

27/02/2017

## Autore

riccardo-isola