

Conti Costanti



L'Azienda

La quattrocentesca villa del “**Colle al Matrichese**” è residenza della **famiglia Costanti** dalla metà del 1500; in questa area già dall’ottavo secolo si segnalavano vigne ben coltivate.

L’azienda è situata a circa due chilometri di distanza a Sud Est del centro abitato di Montalcino, ad un’altitudine di 458 metri s.l.m.

Dal 1983, anno in cui è venuto a mancare Emilio Costanti, è condotta da **Andrea Costanti**, con la consulenza tecnica di Vittorio Fiore.

Nei decenni che si sono poi succeduti abbiamo assistito all’esprimersi sempre più sicuro di una sintonia totale, come una congeniale complementarità, tra le caratteristiche del territorio e quindi del Brunello di questi particolari vigneti e la sensibilità al vino e la complessiva idea estetica di Andrea Costanti.

Quanto più l’uno ha mirato all’eleganza, all’espressione della bellezza olfattiva, allargando il più possibile il ventaglio aromatico dei vini, tanto più le vigne con un’altitudine che supera

anche i 400 metri e la conseguente forte escursione termica lo hanno ripagato arricchendosi in profumi.

Quanto più questo giovane produttore ha mirato a vini longevi e complessi, di conseguenza non immediati e non facili, avvertendo inoltre un grande rispetto per la tradizione del Brunello, ma anche apportando continue lungimiranti innovazioni, così l'età delle vigne, i loro particolari biotipi, le componenti assolute del terreno lo hanno assecondato in profondità di contenuto, in lunghezza e qualità di persistenze.

Con vini autentici ed a sé, che esulano dalla facilità e dall'effimero delle mode.

Vigneti

Il territorio si estende su 25 ettari; i vigneti coprono circa 10 ettari, il resto della superficie è costituito da oliveto specializzato (2 ettari), seminativo e bosco.

L'altitudine delle vigne, per le quali sono state selezionate le esposizioni migliori, oscilla tra i 310 e 440 metri s.l.m.

Le viti hanno un'età variabile dai 6 ai 25 anni. Il vitigno coltivato è per la quasi totalità appartenente alla varietà "Sangiovese localmente denominata Brunello"; recentemente sono stati impiantati tre ettari a Merlot e Cabernet.

I terreni sono molto poveri organicamente e con abbondante componente litoide, geologicamente appartenenti al Galestro di epoca cretacea. La densità di impianto varia tra i 3.333 ed i 5.500 ceppi per ettaro.

La vendemmia ha luogo normalmente ad inizio ottobre.

Cantina

La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inossidabile per una durata che varia tra i 14 ed i 21 giorni, a contatto con le bucce, secondo le caratteristiche dell'annata.

L'affinamento del Brunello si svolge in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30 Hl, di età variabile tra 13 e i 15 anni ed in barriques da 3.5 Hl. I vini giovani sono affinati in barriques di rovere francese (Allier) della capacità di 225 e 350 lt. di media tostatura di 1°, 2° e 3° passaggio.

Produzioni

L'azienda imbottiglia e commercializza ogni anno 50.000 bottiglie di vino tra Brunello e Rosso di Montalcino ed IGT Toscana. L'azienda produce anche Olio Extravergine d'Oliva, Grappa di Brunello, e Grappa di Brunello Riserva.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

I commenti di Andrea Costanti

Brunello 2010

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: annata caldissima e siccitosa, inizio vendemmia il 10 settembre. La più precoce nella storia di Costanti. Vino molto importante ma non da lunghissimo invecchiamento.

Brunello 2001 Riserva

Valutazione del Consorzio: 4 Stelle

Commento: andamento stagionale molto regolare, uve perfetto nel rapporto zuccheri/acidità. Vendemmia a fine settembre. Livello dei vini 2001 a Montalcino superiore alla valutazione della vendemmia. La riserva 2001 Costanti è un vino da lungo invecchiamento.

Brunello 2000

Valutazione del Consorzio: 3 Stelle

Commento: estate molto calda, con qualche pioggia a fine agosto. Vendemmia fine settembre. Vini molto pronti, piacevoli fin dall'inizio, non da lungo invecchiamento.

Brunello 1997

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: vendemmia storica a Montalcino, ritenuta la più grande del XX secolo. Andamento stagionale perfetto, uve di grande struttura ed equilibrio. Vendemmia metà settembre. La Riserva è un vino ancora molto giovane che deve ancora esprimere la maggior parte dei profumi terziari - destinata ad un lunghissimo invecchiamento.

Brunello 1995

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: E' l'unica grande vendemmia con una raccolta non precoce, dovuto ad un mese di Agosto e inizio settembre freddi e piovosi. Dopo la prima settimana di settembre l'andamento stagionale è stato perfetto, con raccolta effettuata a metà ottobre.

Brunello 1988 Riserva

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: Una delle annate a 5 stelle degli anni '80, grande vendemmia, raccolta a fine settembre. La Riserva ha già una maturità che lo porta ad esprimere i profumi terziari tipici del Brunello delle grandi annate, ha ancora una lunga vita davanti a sé.

Brunello di Montalcino D.O.C.G. RISERVA

Produrre Riserva, come ci ha insegnato Franco Biondi Santi, fa parte della tradizione del Brunello di Montalcino più che i CRU o i single vineyards.

Dato che il Brunello è un vino molto importante quando decido di produrre Riserva devo essere sempre sicuro di avere qualcosa di veramente "favoloso" o outstanding: il miglior Brunello in un' annata eccezionale come in media ce ne sono 3 ogni decade

La Riserva va vista anche come, nel panorama di un Brunello comunque molto longevo, il vino che può veramente invecchiare decine di anni infatti all'inizio questo vino è sempre molto più tannico e con una acidità più importante che ha bisogno di un certo numero di anni di affinamento in bottiglia.

Affinamento

18 mesi di tonneaux di Allier di media tostatura da 3.50 Hl a 6.0 Hl, successivi 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30.0 Hl . Affinamento in bottiglia per 24 mesi.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Il Rosso di Montalcino, vino più giovane ottenuto dagli stessi vigneti di Brunello, unisce ad una superba struttura doti di particolare vivacità e freschezza

Uva "Brunello"	100% Sangiovese
Alcool	14.06%
Estratto secco netto	30.8
Acidità totale	5,08
Acidità volatile	0,57
Vendemmia	Fine settembre 2013
Fermentazione bucce in acciaio inox	2 settimane a contatto con le
Affinamento di Allier da HI 3,50	12 mesi in Tonneaux

Grappa di Brunello

Distillata nella distilleria artigianale in Paganico di
Giacchino Nannoni, da vinacce di Brunello
Costanti nell'arco di 48 ore dalla svinatura, con
4 colonne a vapore a basso grado sistema
discontinuo.

Colore: bianco

Alcol: 42%

Temperatura di servizio: 16°-18°

Grappa di Brunello Riserva

Dopo la distillazione nell'arco delle 48 ore dalla svinatura, la grappa è stata invecchiata per un anno in fusti di rovere, successivamente in carati di melo, pero e ciliegio selvatico, quindi affinata per più di un anno in bottiglia.

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana, inglese e francese.

Degustazioni

Le visite vengono effettuate previo appuntamento dal lunedì al venerdì alle ore 10.30 – 15.30 e 17.30

Dal 1° aprile al 30 ottobre tutti i giorni alle ore 15.30 e alle ore 17.30

La degustazione avviene dopo la visita guidata alla cantina di invecchiamento. La visita e degustazione hanno una durata di circa 60 minuti.