

89 & 91

PROGETTO MOCENNI



I profumi e le vedute di Mocenni



89 & 91

Nelle foto:
da sinistra
Alessandra Casini
Bindi Sergardi,
direttore generale,
Nicolò Casini,
proprietario

*Mocenni meritava un progetto a se stante
che nessuno avesse precedentemente esplorato*

Ho avuto la fortuna di nascere in una famiglia di agricoltori benestanti. Mi hanno offerto valori certi, immobili di pregio e terreni vocati alla vitivinicoltura. Ho potuto trascorrere una vita serena con il gratissimo compito di conservare i valori, abbellire gli immobili e consentire ai terreni di esprimere

tutte le loro potenzialità.

Ho trascorso gli anni della giovinezza a Mocenni ed ho amato quella casa e quella terra con grande intensità. Ho sognato che quella terra difficile ma generosa, aspra ma unica, desse vita ad un prodotto che esprimesse il suo genio.

Mocenni meritava un progetto a sé stante che nessuno avesse precedentemente esplorato. Mocenni doveva mostrare al mondo il suo valore che avrebbe anche testimoniato il mio affetto, la mia dedizione.

Ho individuato una vigna che lo Stato identifica come particelle n° 89 e n° 91, bella, solida, ben esposta e baciata da una incan-

tevole veduta di Siena, delle sue torri e delle sue cupole, ed ho deciso di impiantare due vitigni che esprimessero in modo diverso, ma esemplare ed inconfondibile, il terreno ed il territorio dove nascono: il Sangiovese nella particella n° 89 e il Cabernet Sauvignon nella particella n° 91.

Ho vinificato le uve dell'uno e dell'altro separatamente ed ho aspettato con curiosità il risultato. Ho esultato. Questi due gemelli eterozigoti hanno subito mostrato bellezza, gioia e gusti entusiasmanti. Ed hanno mantenuto una loro evidentissima personalità. Sono parte della stessa famiglia, si vede e si sente, ma ognuno è se stesso ed è inconfon-

dibile. Da un lato c'è il frutto del Sangiovese con tannini morbidi ed accattivanti. Dall'altro lato c'è la rotondità furba e l'intensità del colore del Cabernet. In comune, ed è un sogno, la profondità, i profumi e le vedute di Mocenni.

Nicolò Casini

Rivoluzione e Rinascimento

Il Rinascimento dei vini Italiani è iniziato in Toscana negli anni '80 e si è consolidato in tutta Italia negli anni '90. Si è trattato, all'inizio, di una vera e propria rivoluzione, prima di tutto psicologica, che ha attaccato il principio di autorità del sistema delle denominazioni di origine, costringendolo a riformarsi profondamente.

Se l'obiettivo dei produttori con ambizioni è quello di ottenere la migliore qualità possibile in una data situazione ambientale, e se l'arrugginito sistema delle Denominazioni tradizionali lo impedisce, ebbene, se ne può fare a meno! Si aboliscono le uve bianche, si sostituisce quel Sangiovese maldestramente scelto, o piantato, o allevato, con altri vitigni, indigeni e stranieri. Nascono così i Super Tuscan.

Nelle foto: Mocenni



Il Sangiovese: *un grande vitigno mondiale*

In una seconda fase si comincia a fare strada, tra un crescente numero di produttori appassionati al proprio territorio, la convinzione che l'inserimento di vitigni estranei alla tradizione chiantigiana, se ha dato nel breve periodo un forte influsso al miglioramento qualitativo dei vini del territorio, potrebbe divenirne nel lungo periodo il suo motivo di decadenza, perché ne distruggerebbe l'identità. Si comprende cioè che il vero futuro del territorio non può che dipendere da un forte sviluppo qualitativo del Sangiovese, dal suo definitivo riconoscimento nel Gotha dei

grandi vitigni mondiali. In questi ultimi 15 anni, un enorme sforzo di talenti ed energie personali, di ricerche agronomiche e di investimenti sul terreno e nelle cantine, è stato dedicato nel Chianti Classico a questo obiettivo. I risultati sono davanti a tutti: si producono sempre più i vini il cui unico elemento di sostanza e di carattere è costituito dal Sangiovese. I tecnici più coinvolti ed aggiornati dicono che questo percorso di qualificazione del Sangiovese non è ancora completato e che c'è ancora uno spazio importante di miglioramento.

Il progetto Mocenni: *la nuova sfida del territorio*

La sostanziale soluzione dei problemi legati alla componente ampelografica ha spostato l'attenzione sull'altro elemento essenziale del vino, e cioè sul territorio; in breve, su come interpretare nel modo più convincente le caratteristiche del terreno ed il microclima della zona.

Il progetto Mocenni, sviluppato nelle antiche tenute Bindi Sergardi, in territorio senese, dove si producono vini ed olio di pregio da oltre 600 anni, è nato proprio per offrire un significativo contributo a questa nuova sfida. Due grandi vitigni, il Sangiovese del Chianti ed il Cabernet Sauvignon, sono stati messi a confronto allevandoli in un identica porzione di territorio ad altissima vocazione qualitativa, la vigna di Mocenni, e vinificandoli poi in purezza, cioè separatamente.

Le particelle n° 89 e n° 91 hanno dato vita a due splendide voci soliste che vi descrivono con timbri, caratteristiche e tonalità diversi, una stessa zona, vocata dalla natura alla qualità più alta.

A voi, al vostro gusto individuale, la scelta di quale ne sia la più attraente rappresentazione.



89 & 91



CASTELNUOVO BERARDENGA



MOCENNI

- MACIGNO DEL CHIANTI
- FORMAZIONE MONTE MORELLO



La terra di Mocenni

I vigneti di Mocenni si presentano come un ampio anfiteatro esposto verso sud-est, sud, sud-ovest quasi del tutto circondato da boschi. Siamo in corrispondenza dell'affioramento della Formazione di Monte Morello e del Macigno del Chianti e del Macigno del Chianti, i terreni più caratterizzanti dell'area del Chianti e dove si producono i vini di più alta qualità.



- MACIGNO DEL CHIANTI
- FORMAZIONE MONTE MORELLO



La Formazione di Monte Morello è preponderante ed è costituita principalmente da calcare marnoso, che prende il nome locale di alberese, per la caratteristica presenza di minerali ramificati dalla forma di alberelli.

Le particelle n°89 e n°91 mostrano un suolo ben drenato costituito, in superficie, da un'abbondante quantità di frammenti delle varie rocce della descritta Formazione, immersi in una matrice brunastra frutto

dell'alterazione degli stessi. Sarà la matrice litologica la fonte principale della salinità che accomuna il Cabernet Sauvignon al Sangiovese due vini diversi ma uniti dalla forza del territorio.



Mocenni 89

Denominazione:
Toscana IGT Rosso

Vitigno:
Sangiovese

Ubicazione: Vigna Mocenni, foglio 3, particella n° 89, Comune di Castelnuovo Berardenga (SI)

Coordinate GPS: 43°25' N, 11°19' E

Altitudine: 430 m

Esposizione: Sud

Pendenza: 18%

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese e galestro

Piovosità media annua: 700 mm

GDD (Growing degree days): 1900-2200

Portainnesto: 420 A

Clone: F9

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità viti per ettaro: 5.000 piante

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vinificatori di acciaio inox; macerazione di circa 20 giorni alla temperatura controllata di 28/30°C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica il vino è stato posto in piccoli fusti di rovere francese e ungherese da 225 hl di secondo passaggio dove ha svolto la fermentazione malolattica. Vi è rimasto per la durata di circa 24 mesi e si è poi affinato in bottiglia per un anno.

Colore: rosso rubino intenso

Note degustative: incenso e confettura di agrumi. Ha una tessitura tannica molto raffinata e di grande equilibrio. La nota acida, tipica del vitigno, conferisce al gusto una particolare lunghezza e vivacità, facendo spiccare un retrogusto di liquirizia e caramello. Esprime in modo univoco ed inconfondibile, come il Cabernet Sauvignon nella particella 91, la caratteristica salina dettata dal territorio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse (sia arrosto che sotto sale), selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire il vino a 18°, scaraffandolo almeno un'ora prima.

Quantità prodotta: ~ 1000 bott. da 750 ml, ~ 120 Magnum

Ubicazione: Vigna Mocenni, foglio 3, particella n° 91, Comune di Castelnuovo Berardenga (SI)

Coordinate GPS: 43°25' N, 11°19' E

Altitudine: 430 m.

Esposizione: Sud, Sud/Est

Pendenza: 25%

GDD (Growing degree days): 1900-2200

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese e galestro

Piovosità media annua: 700 mm

Portainnesto: 3309 C

Clone: 337-338

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità viti per ettaro: 5.100 piante

Vinificazione e affinamento: fermentazione in vinificatori di acciaio inox; macerazione di circa 20 giorni alla temperatura controllata di 28/30°C. Nel periodo immediatamente successivo alla fermentazione alcolica il vino è stato posto in piccoli fusti di rovere francese da 225 hl di primo passaggio dove ha svolto la fermentazione malolattica. Vi è rimasto per la durata di circa 24 mesi e si è poi affinato in bottiglia per un anno.

Colore: rosso rubino intenso

Note degustative: caffè, nocciola, incenso, liquirizia. Una struttura tannica imponente, adatta ad un prolungato invecchiamento. Permane molto a lungo in bocca grazie ad una giusta componente acida, ben bilanciata con quella tannica, mettendo in rilievo in modo univoco ed inconfondibile, come il Sangiovese nella particella 89, la caratteristica salina dettata dal territorio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse (sia arrosto che sotto sale), selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire il vino a 18°, scaraffandolo almeno un'ora prima.

Quantità prodotta: ~ 1000 bott. da 750 ml, ~ 120 Magnum



Mocenni 91

Denominazione:
Toscana IGT Rosso

Vitigno:
Cabernet Sauvignon



CHIANTI CLASSICO

E' il vino che più rappresenta l'azienda ed il suo legame con il territorio del Chianti Classico



CLIMAX

Siamo fieri di questo blend di Merlot e Cabernet, vitigni internazionali con il sapore del Chianti

CHIANTI COLLI SENESI

E' un vino fresco, fruttato e moderno che rispetta il territorio e la tradizione



ORIOIUS

La presenza storica nei nostri vigneti di viti a bacca bianca ci regala questo vino fresco e fruttato

CHIANTI CLASSICO RISERVA

"Provando e riprovando.."
cultura e sintesi
dei nostri grappoli migliori



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PIETRO BONCI CASUCCINI

Da noi sembra che l'olio abbia sfidato la natura e la natura l'olio. E' un dono che conserviamo con cura e orgoglio



Fattoria I Colli, 2
53035 Monteriggioni
Poggiolo - SIENA - ITALIA

Tel. +39 0577 309309 - Fax +39 0577 309210
bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it