



Il Santuccio

Visita all'Azienda Agricola **LE CHIUSE – MONTALCINO**



Sabato 21 Aprile ore 9.45



L'origine dell'azienda agricola "Le Chiuse" è molto antica. Faceva infatti parte dei possedimenti della famiglia Biondi Santi. L'azienda è in regime biologico ed ha una superficie di 18ha, di cui 6 vitati a Brunello e 1 a Rosso di Montalcino; 6 ad uliveto e 5ha di bosco e pascolo. E' situata nel versante N.E. di Montalcino di fronte a Montosoli, a circa 300mslm. Per ottenere un vino di alta qualità la produzione di uva è di appena 40qli per ettaro. Tale bassa produzione viene ottenuta mediante successivi diradamenti, che vengono effettuati ancora a mano. Il Brunello "Le Chiuse" è prodotto ed invecchiato con sistema tradizionale, con lunga macerazione durante la fermentazione e invecchiamento in botti di rovere di media capacità 20-30-50 ettolitri nelle quali il vino rimane per tre dei cinque anni di invecchiamento. Il Brunello "Le Chiuse" è ricercato per la sua tipicità e tradizionalità, viene esportato in tutto il mondo ed apprezzato per la sua costante alta qualità e longevità. Numerosissimi i premi e i riconoscimenti di quest'azienda al tempo stesso antica ma innovativa che ha saputo trarre dalla tradizione la via del suo successo riconosciuto in tutto il mondo.



**Ritrovo ore 9.45 Piazzale del Poggio Imperiale
Proseguimento con auto proprie verso l'Azienda Agricola
LE CHIUSE a MONTALCINO**

Consegna Diplomi

**Visita cantina, vigneti, degustazione del Brunello di diverse annate e la
Riserva, pranzo in cantina, accompagnati dall'enologo dell'Azienda**

Quota di partecipazione 50 €

**Prenotazione obbligatoria durante le serate dei corsi o
all'Enoteca Vignoli (acconto 20 €)**

Info tramite: info@ilsantuccio.it oppure 3473353985