Cerbaiona sceglie Pellegrini S.p.A.

cerbaiona-88c52869

Il famoso Brunello di Montalcino di Cerbaiona arricchisce il catalogo Pellegrini S.p.A., dando il via alla collaborazione tra l'azienda vitivinicola toscana e l'azienda bergamasca specializzata nell'importazione e nella distribuzione su scala nazionale di vini e distillati di elevata qualità. Cerbaiona ha scelto Pellegrini S.p.A. come distributore ufficiale del suo pluripremiato e classico intramontabile vino di punta.

«Il Brunello di Cerbaiona ha esordito sul mercato nel 1984 e in pochi anni è diventato un cult. Nell'autunno 2015, con il passaggio ai nuovi proprietari, si è deciso di puntare su una distribuzione di altissimo livello estesa a tutto il territorio italiano, con una predilezione per l'alta ristorazione e le enoteche specializzate. Una tipologia di distribuzione che garantisce, inoltre, prezzi stabili alla clientela. Il partner ideale di Cerbaiona non poteva essere che Pellegrini S.p.A., marchio, ma ancor prima famiglia di viticoltori, capace di valorizzare appieno questo vino: espressione di un vigneto veramente speciale e di un'enorme passione per il vino. Si aggiunga, poi, l'affinità dei valori condivisidalle due realtà. Per questo, Cerbaiona si sente a casa nel portfolio Pellegrini S.p.A.» - spiega il produttore **Matthew Fioretti**.

Pietro_Pellegrini«Per me e per la generazione a cui appartengo, Cerbaiona rappresenta un vero e proprio mito. È un'etichetta amatissima dagli appassionati di vino in tutto il mondo e tra le più apprezzate anche dalla critica, sia italiana che internazionale. Siamo, pertanto, davvero onorati e orgogliosi di essere stati selezionati dalla nuova proprietà per la distribuzione esclusiva in Italia di questo Brunello cult» - afferma **Pietro Pellegrini**, Presidente di Pellegrini S.p.A.

Villa padronale seicentesca con intima cappella e un giardino rinascimentale dove dimorano, da tempo immemorabile, due cipressi maremmani; un affascinante complesso che si innalza su una cintura di muri catturando lo sguardo dei viaggiatori. Questa è Cerbaiona, 400 metri sopra il livello del mare, a Nord est del Borgo di Montalcino. Ancora prima che nascesse la nota denominazione "Brunello di Montalcino"si diceva che il vino più buono venisse proprio da lì: erano le prime indicazioni di un luogo particolarmente vocato per il Sangiovese. Nel 1977 vi approdò un uomo non del posto,

che si rivolse ai vicini per espandere il vigneto. Con l’annata 1981, Cerbaiona è diventata un marchio di vino, sbarcando sul mercato pochi anni dopo. Ai critici non sfuggì ciò che i locali sapevano da sempre: l’eccezionalità del territorio, indubbiamente privilegiato. Nel corso dei decenni, il Brunello di Cerbaiona si è trasformato in un cult, un mito immediatamente identificabile con la terra che lo produce. Si differenzia da ogni altro Brunello per i suoi tratti inimitabili e personali che ne fanno un vero cru, definendone il suo essere e distinguendolo da ogni altro Brunello.

L’azienda, nell’autunno 2015, è stata venduta per una cifra record a un gruppo di investitori guidati dall’americano Gary Rieschel, appassionato collezionista di vini, e da Matthew Fioretti, che gestisce ogni aspetto del podere. Ne è socio anche Andrea Mantengoli, proprietario dell’attigua azienda, La Serena, che in gioventù collaborò assiduamente con il precedente proprietario. Il gruppo è mosso dalla passione per la viticoltura, la terra, il vino e per questo luogo così speciale.

Le vigne di Cerbaiona sono costituite da tre blocchi, piantati rispettivamente nel 1978, 1983 e 2000, con meno di 3.600 piante per ettaro. Oggi, dagli 1,6 ettari di Brunello di Montalcino, Cerbaiona ricava fra le 6.000 e le 7.000 bottiglie l’anno. Con il 2016 si aggiunge un altro ettaro di Sangiovese, piantato sul declivio più ripido del colle, proprio sotto la villa, ovvero l’area più speciale di questo cru. Il wine making del famosissimo Brunello avviene secondo modalità tradizionali in vasche di cemento fermentate con lieviti indigeni, invecchiamento in botti di rovere da 20 ettolitri provenienti dalla Slovenia e con un minimo di travasi durante il lungo invecchiamento.

Il Brunello di Montalcino di Cerbaiona, distribuito da Pellegrini S.p.A., è disponibile nelle carte dei migliori ristoranti ed enoteche d’Italia.

www.pellegrinispa.net