

Lo Sperone è una piccola azienda agricola, con un'estensione di circa due ettari, sita nel Comune di Montalcino, posta a nord-ovest, a circa 1 Km dal centro del paese, che gode di una posizione privilegiata per esposizione e ventilazione.

L'azienda è stata costituita nel 2009. La proprietà ha rilevato un'azienda preesistente e ne ha programmato il rilancio tecnico e produttivo dandole una nuova denominazione, cambiando interamente lo staff tecnico ed eseguendo molteplici investimenti.

Allo stato attuale produce BRUNELLO DI MONTALCINO (D.O.C.G.) e ROSSO DI MONTALCINO (D.O.C.) oltre a Olio Extra Vergine di Oliva.

Il territorio di produzione del Brunello e del Rosso di Montalcino è delimitato dalle valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombrone. Ha una forma quasi circolare con un diametro di 16 Km e con una superficie di 24.000 ettari.

I disciplinari di produzione dei vini prodotti sono molto rigidi e prevedono:

Brunello di Montalcino - vitigno SANGIOVESE (denominato, a Montalcino, Brunello), produzione uva per ettaro 80 quintali salvo delibere regionali che ne abbattano la resa, resa dell'uva in vino 68%, affinamento in legno per un minimo di 2 anni, affinamento in bottiglia per un minimo di 4 mesi, immissione al consumo dopo 5 anni dall'anno della vendemmia in bottiglie di forma bordolese, gradazione alcolica minima 12,5% Vol.

Rosso di Montalcino - vitigno SANGIOVESE (denominato, a Montalcino, Brunello), produzione uva per ettaro 90 quintali salvo delibere regionali che ne abbattano la resa, resa dell'uva in vino 70%, affinamento in legno non previsto (la ns. azienda lo effettua per un minimo di 3/6 mesi), affinamento in bottiglia non previsto (la ns. azienda lo effettua per un minimo di 3 mesi), immissione al consumo dopo il 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia in bottiglie di forma bordolese, gradazione alcolica minima 12% Vol.

L'affinamento dei vini avviene in botti di pregiato legno di Rovere Francese e Slovena di capacità da 2 a 20 Hl.

Lo staff tecnico è formato da un enologo e da un perito agrario, mentre le attività ordinarie sono svolte da personale specializzato con prestazioni occasionali.

L'enologo dell'azienda è il sig. Valerio Coltellini, che vanta una consolidata esperienza professionale e una solida conoscenza del territorio specifico sia della ns. produzione sia di quello regionale; segue diverse cantine in Toscana, che esportano in tutto il mondo e ha diversi incarichi in ambito enologico fra cui quello di Commissario di Degustazione sulle DOC e DOCG Toscane.

L'azienda Lo Sperone allo stato attuale è in grado di produrre circa 10.000 bottiglie/anno che a regime potranno raddoppiare.

Al momento la ns. clientela è in prevalenza nazionale, anche se sono state avanzate richieste di forniture da Francia, Germania e Repubbliche Baltiche ex Urss; va comunque considerato che l'azienda è giovane e l'attività commerciale è appena iniziata.