



Vino come me

Marco Keller e Logonovo. Una scelta anticonvenzionale nel cuore del territorio ilcnese

xxxxxx

L'avventura di **Marco Keller** a Montalcino inizia per caso nel 2003, quando venuto a conoscenza della messa all'asta di un ampio lotto nella zona di Castelgiocondo, decide di parteciparvi e, con un'offerta fortunata, si aggiudica la proprietà di **Logonovo**. Il podere, dove non era mai stata coltivata la vite, si compone oggi di 11 ettari allevati a Sangiovese, Syrah, Merlot, Petit Verdot e Sagrantino, perché Keller, persona pragmatica e di grande capacità imprenditoriale, ha deciso di non produrre Brunello o il "solito" Cabernet.

Conscio di essere l'ultimo arrivato fra i nomi storici dell'area ilcnese e coadiuvato dall'enologo Roberto Cipresso, ha preferito non legarsi a un disciplinare sentito troppo stretto e di fare il "vino come piace a lui", sperimentando ogni anno uvaggi e tempi di affinamento, assecondando l'andamento stagionale. Inoltre tutte le uve sono vinificate singolarmente prima di riposare in barrique. Nel 2008 esce la prima etichetta di Logonovo, un Merlot in purezza, ma dalla vendemmia successiva si preferisce assemblare i cinque vitigni coltivati e dare vita anche a un secondo Igt dedicato esclusivamente all'uva migliore. Nella nuova cantina, realizzata a basso impatto ambientale sfruttando energie rinnovabili, abbiamo potuto apprezzare le varie annate di **Logonovo**, oltre al **Sangiovese** 2010 e 2012, il **Syrah** 2011 e il **Sagrantino** 2013 dal bouquet seducente e dal tannino ben addolcito. Vini dotati di grande eleganza, fedele espressione del carattere e dell'unicità di un territorio e del loro produttore. Negli ultimi anni è stato destinato un intero vigneto alla produzione del Malbec, di cui aspettiamo con grande curiosità il debutto.

Marco Keller's Montalcino adventure started by chance in 2003, when he learned of the auctioning of a large lot in the Castelgiocondo area. He decided to take part. With his successful bid, he bought the **Logonovo** property.

Vines had never been planted on the farm, but today it is 11 hectares of Sangiovese, Syrah, Merlot, Petit Verdot and Sagrantino. Because Dr. Keller, pragmatic and highly entrepreneurial, decided not to produce Brunello or the "usual" cabernet. Aware of being the new to the group of historical Montalcino names and assisted by the oenologist Roberto Cipresso, he preferred not to be bound by overly strict rules and make the "wine the way he liked", experimenting every year with grapes and timings in aging, following the seasonal trend. Moreover, all the grapes are vinified separately before reposing in barrels. In 2008 came the first Logonovo label, a pure Merlot, but from the following harvest he preferred to assemble the five grape varieties and also create a second IGT exclusively dedicated to the grapes that proved to be the best. In the new winery, built with low environmental impact using renewable energy, we were able to appreciate the different vintages of **Logonovo**, as well as the **Sangiovese** 2010 and 2012, the **Syrah** 2011 and **Sagrantino** 2013, with its seductive bouquet and well-softened tannins. These wines have great elegance, a faithful expression of the character and uniqueness of an area and their maker. In recent years an entire vineyard has been allocated for the production of Malbec, a debut anticipated with great curiosity.



LOGONOVO IGT

2009

Sangiovese 43%, Merlot 20%, Syrah 20%, Petit Verdot 10% e Sagrantino 7% - 14%

Manto rubino. Profumi eleganti di prugna, ciliegia sotto spirito, uvetta, viola appassita, tabacco da pipa e cioccolata che introducono il raffinato e persistente equilibrio di bocca. Finale fruttato e leggermente amaricante.

Ruby color. Elegant aromas of plum, cherries, raisins, dried violet, pipe tobacco and chocolate that introduce the refined and persistent balance in the mouth. A fruity and slightly bitter finish.

2010

Sangiovese 54%, Merlot 24%, Syrah 8%, Sagrantino 7% e Petit Verdot 7% - 14,5%

Rubino intenso e profondo. L'estrema piacevolezza del ribes e del mirtillo è impreziosita da note di china, sottobosco, macchia mediterranea e spezie dolci. L'impatto gustativo è potente, dal tannino di gran carattere.

Intense deep ruby. The extreme pleasure of currant and cranberry is enhanced by notes

of cinchona, undergrowth, Mediterranean brush and sweet spices. The impact on tasting is powerful, with tannins of great character.

2011

Sangiovese 45%, Merlot 35%, Petit Verdot 13% e Syrah 7% - 14,5%

Veste rubino vivo. Incantevole bouquet di mora, amarena, rosa appassita, incorniciato da ricordi di felce, mirto e sentori erbacei. Al gusto è piacevolmente equilibrato, sinergico e dinamico. Buona persistenza e finale morbido.

Vivid ruby. Enchanting bouquet of blackberry, black cherry, dried rose, framed by memories of fern, myrtle and herbal hints. The taste is well balanced, synergistic and dynamic. Good persistence and smooth finish.

2012

Sangiovese 44%, Merlot 28%, Sagrantino 12%, Syrah 10% e Petit Verdot 6% - 14,5%

Rubino scuro. Piccoli frutti neri, cacao, chinotto, tabacco dolce ed erbe aromatiche, accompagnano il sottofondo vegetale,

specchio della vendemmia leggermente anticipata. Al sorso è succoso, la raffinata trama tannica e la viva freschezza donano persistenza e piacevolezza nel finale sapido.

Dark ruby. Small black berries, cocoa, bitter orange, sweet tobacco and herbs, accompanied by the vegetable substrate, mirror the slightly early harvest. The taste is juicy. The fine tannins and lively freshness give it persistence and a pleasant savory finish.

2013

Sangiovese 50%, Merlot 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 5% e Sagrantino 2% - 14%

Rubino vivace e luminoso. Ribes, lampone, macchia mediterranea e pietra focaia, aggraziati da ricordi di vaniglia. Bocca verticale caratterizzata da vivida freschezza e tannino ancora esuberante a garantire sicura longevità.

Lively bright ruby. Currant, raspberry, Mediterranean underbrush and flint, graceful with hints of vanilla. Mouth characterized by vivid freshness and still exuberant tannins that ensure certain longevity.