

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 173 - Aprile 2020 - Tiratura: 28.600 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

APRILE 2020

IL CHIANTI CLASSICO





ANTINORI

Docg Chianti Classico Pèppoli

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, altre varietà complementari

Bottiglie prodotte: 873.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Superfluo ricordare la massiccia presenza toscana di Antinori, che tuttavia non sembra nascondere una "propensione" predominante verso la denominazione del Chianti Classico, nel cui territorio la griffe fiorentina pare abbia proprio concentrato le sue strategie più importanti, a partire, dalla nuova cantina di Bargino. Naturalmente senza dimenticarsi del vino. Che, soprattutto nel recente passato, si è connotato stilisticamente attraverso un significativo mix tra vecchia e nuova declinazione, particolarmente centrato. Ecco allora il Chianti Classico Pèppoli 2018 con i suoi profumi puliti, intensi e fragranti e con la sua bocca definita e ben bilanciata, sapida e tonica.



BIBBIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso e Federico

Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Una delle cantine più coerenti della denominazione del Gallo Nero. La Tenuta di Bibbiano, dalla sottozona di Castellina in Chianti ed attraverso un recente lavoro di ulteriore affinamento aziendale, è pronta a svolgere un ruolo da protagonista. Ecco allora il Chianti Classico 2018 nato in un millesimo certamente non da urlo, ma alla fine capace di tirar fuori dei vini bilanciati e di matrice piuttosto classica. Il rosso di Bibbiano ne percorre i tratti distintivi: erbe aromatiche, fiori leggermente appassiti e agrumi al naso, succo, spalla sapida e souplesse gustativa al gusto. Un vino tutto da bere, insomma, che non paga pegno neppure sul piano della complessità generale.



CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Compagnia di Volpaia](#)

Proprietà: Giovannella Stianti Mascheroni

Enologo: Lorenzo Regoli, Riccardo Cotarella

La cantina posta nella sottozona di Radda in Chianti e di proprietà della famiglia Mascheroni Stianti, coltiva 46 ettari di vigneto a biologico per una produzione complessiva di 200.000. La cifra stilistica delle sue etichette rivela, accanto ad un'ineccepibile fattura, un taglio moderno ma, allo stesso tempo, capace di esprimere una spiccata personalità e le caratteristiche tipiche del suo territorio d'origine. Il Chianti Classico 2018 declina a pieno questi elementi generali. I suoi profumi concedono tratti fruttati fragranti e definiti accanto a leggeri tocchi affumicati. In bocca, il vino possiede trama tannica incisiva e saporita, freschezza acida e bella tonicità di fondo.



MONTERAPONI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Monteraponi](#)

Proprietà: famiglia Braganti

Enologo: Luca Felicioni, Maurizio Castelli

L'azienda di proprietà di Michele Braganti è senz'altro una delle protagoniste più significative del successo della sottozona di Radda in Chianti. La ricetta del suo affermarsi è apparentemente semplice: vigneto condotto a biologico, interventi enologici ridotti all'osso, invecchiamento dei vini in legno grande e, soprattutto, rispetto di quello che la natura del luogo e il suo clima mandano anno dopo anno. Il Chianti Classico 2018 diventa allora l'ennesima riprova di una cantina che non delude mai. I suoi profumi sono fini e fragranti, con le note fruttate che rimandano a schietti piccoli frutti rossi. In bocca, il vino è saporito, dinamico e continuo, dal sorso che invita al bis.

EDITORIALE

I NUMERI DEL CHIANTI CLASSICO

sul 2018. Sempre nel 2019, Chianti Classico Riserva e Gran Selezione hanno rappresentato, congiuntamente, il 42% della produzione e il 55% del fatturato, con il fatturato della Gran Selezione che cresce del 15% sul 2018. Tra i mercati più significativi gli USA si confermano ancora una volta al primo posto, una posizione che ormai detengono da più di 15 anni: una bottiglia su tre di Chianti Classico, infatti, trova sbocco negli Stati Uniti (34% delle vendite totali); al secondo posto il mercato interno dove oggi viene venduto il 22% del totale dei vini Chianti Classico. Segue il Canada al terzo posto (10%), il Regno Unito al quarto posto (7%) e la Germania (6%). Poi i Paesi Scandinavi, la Svizzera e il Giappone. Gode buona forma anche il Consorzio. È l'associazione di produttori più antica d'Italia, con 96 anni di vita, 515 soci, di cui 354 sono le aziende che presentano le proprie etichette sul mercato. Il fatturato globale stimabile nel territorio del Chianti Classico è di circa 800 milioni di euro e il valore della produzione vinicola imbottigliata è di oltre 400 milioni di euro. Buona fortuna...

...e buona lettura.

FONTODI

Docg Chianti Classico Filetta di Lamole

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)

Proprietà: Giovanni e Marco Manetti

Enologo: Franco Bernabei

L'azienda di proprietà di Giovanni Manetti, oggi Presidente del Consorzio Chianti Classico, ha storicamente le proprie radici nella sottozona di Panzano, ma dal 2014 ha anche messo piede in un altro areale dalle straordinarie caratteristiche, quello di Lamole, attraverso una collaborazione con Lorenzo Pisana Socci. Nasce dai vigneti di Filetta, a 600 metri sul livello del mare, il Chianti Classico Filetta di Lamole 2016. Un vino capace di cogliere i tratti del tutto particolari di Lamole, senza però snaturare la cifra stilistica "made in Fontodi". Ecco allora un profilo aromatico intenso che marcia accanto ad una progressione gustativa densa quanto dettagliata e dinamica.

CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Ama

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Castello di Ama Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Carini, Sebastì e Tradico

Enologo: Marco Pallanti

Castello di Ama, il cui nome non è altro che il toponimo di un piccolo borgo a 500 metri d'altezza, conta su 90 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. A guidare l'azienda Lorenza Sebastì e Marco Pallanti che hanno costruito una delle realtà più significative del Chianti Classico, in virtù di vini dallo stile che mixa tradizione e mirate incursioni tecnologiche, legni piccoli e grandi e una totale attenzione al vigneto. Il Chianti Classico Ama 2018 possiede profumi contraddistinti da un fruttato rigoglioso, che incrocia note speziate ed affumicate. In bocca, il vino si distingue fragrante e denso, mantenendo un sorso continuo, docile e sapido.

ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: Isole e Olena

Proprietà: famiglia De Marchi

Enologo: Paolo De Marchi

La cantina di Paolo De Marchi, 56 ettari a vigneto per 250.000 bottiglie di produzione complessiva, è un punto di riferimento del Chianti Classico. Da qui escono e sono uscite alcune delle etichette più intriganti che hanno ridato il giusto posizionamento ad uno dei terroir più vocati del Bel Paese enoico. Lo stile delle etichette dell'azienda di Barberino Val d'Elsa è di grande coerenza con il proprio territorio d'origine e si basa su equilibrio e sobrietà, nitidezza nell'esecuzione, piena maturità della materia prima e uso misurato del rovere. Il Chianti Classico 2018, benché assaggiato da un campione da botte, conferma la sua affidabilità qualitativa e la sua coerenza espressiva.

CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Il Poggio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Fattoria Monsanto](#)

Proprietà: Fabrizio e Laura Bianchi

Enologo: Andrea Giovannini

La tradizione è un'innovazione di successo. Nel mondo del vino ci sono diversi esempi che calzano a pennello con questo ossimoro e uno è senz'altro Monsanto. Cantina rivoluzionaria negli anni Sessanta, capace di rivoltare come un calzino le sorti del vino chiantigiano ed oggi presa ad esempio come baluardo del classicismo della zona. Il Poggio è il Cru aziendale senza scorciatoie interpretative, niente "guerre" tra barrique e botte grande. La versione 2015 ha naso solare e fresco allo stesso tempo, con toni fruttati fragranti, arricchiti da cenni speziati. La bocca è impressionante per dettaglio e dinamica complessiva. Forse una delle migliori versioni di questo vino.

LA GRIFFE



RICASOLI 1141

Docg Chianti Classico Gran Selezione Colledilà

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Barone Ricasoli Società Agricola](#)

Proprietà: Francesco Ricasoli

Enologo: Carlo Ferrini

Quante volte nelle discussioni sul vino italiano è passata, per lo più a ragione, l'idea che la nostra storia enologica è giovane e, pertanto, manchevole di "cantine immortali" alla francese? Molte volte, ovviamente. Ma nella talvolta affannosa ricerca di una storicità vera o presunta, ci siamo come dimenticati dei rari casi che quella continuità spazio-temporale ce l'avevano già. Ecco, il Castello di Brolio è probabilmente la "dimenticanza" più grave che spesso abbiamo compiuto. Origini documentate quasi millenarie di un castello, eretto a difesa della Repubblica Fiorentina contro Siena e di un casato, i Ricasoli che da allora lo hanno sempre abitato, come documentati i commerci di vino a cavallo tra il XV e il XVI secolo verso Olanda e Inghilterra o quelli verso Cina, Sudafrica, Costa Rica e Afriche Britanniche agli inizi del Novecento. E poi le vicende di Bettino Ricasoli, il "barone di ferro", non solo tra i protagonisti del Risorgimento italiano, ma inventore della celeberrima "formula del Chianti" (che portò il rosso toscano tra vini italiani più ricercati dell'epoca insieme a Barolo e Marsala) e, soprattutto, ideologo di un'agricoltura moderna, cioè capace di legare l'esperienza sul campo e la ricerca scientifica, e del vino come "biglietto da visita" negli scambi internazionali, certificato dal luogo d'origine e capace di rappresentare la cultura di tutto un popolo. Una visione a dir poco di lunga gittata e che resta di un'attualità disarmante. Certo, in una storia così lunga non sono mancate le parentesi difficili. E forse la più difficile è stata quella a metà anni Novanta del secolo scorso, culminata con la riconquista dell'azienda di famiglia dopo la doppia parentesi delle multinazionali Seagram e Hardy, orchestrata da Bettino (trentunesimo Barone di Brolio e trisnipote del "barone di ferro") e Francesco Ricasoli. Oggi l'azienda, 235 a vigneto per una produzione di 2.500.000 di bottiglie, come sempre, guarda indietro per guardare avanti. La zonazione aziendale, avviata nel 2008, a sottolineare una dinamicità mai smarrita, ha portato come risultato tre Cru specifici per tre Gran Selezione distinte: Colledilà, Roncicone e CeniPrimo. Ottenuto dal vigneto omonimo di 7 ettari, su suolo argillo-calcareo, a 390 metri sul livello del mare, con esposizione Sud-Est, il Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2016, affinato in tonneau a maggioranza di secondo passaggio per 18 mesi, è uno dei rossi più eleganti che solcano le colline chiantigiane. Il naso evidenzia piccoli frutti rossi, spezie e tabacco di bella definizione. In bocca, il vino ha spessore e dinamicità, tannini incisivi e saporiti, fragranza acida e dolcezza.





CAFAGGIO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Basilica Cafaggio](#)
Proprietà: Istituto Sviluppo Atesino
Enologo: Giuseppe Caviola

Cafaggio è stata, a metà degli anni Ottanta, un punto di riferimento grazie alla famiglia Farkas, che portò la cantina al top della sottozona di Panzano. Dal 2005 al 2015 Villa Cafaggio è stata controllata dal Gruppo La-Vis, e dal 2016 è nella disponibilità di ISA Spa (Istituto Atesino di Sviluppo), holding di partecipazioni con sede a Trento. Un processo di ridefinizione aziendale è in corso a Cafaggio, ma ci sono all'orizzonte dei buoni segnali. Il Chianti Classico Riserva 2016, non nasconde il suo stile moderno con rovere in primo piano e fruttato rigoglioso a segnare i suoi profumi. In bocca, il vino ha sviluppo gustativo serrato e ritorni fruttati di buona fragranza.

NOZZOLE

Docg Chianti Classico La Forra Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Tenute Folorari](#)
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folorari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folorari, diretti discendenti di una delle grandi famiglie del vino italiano, contano su 200 ettari di vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, ottenute nei terroir più importanti della Toscana. Tuttavia, non è difficile intuire che il cuore aziendale batte nelle cantine e nei vigneti chiantigiani. E proprio dalla Tenuta di Nozzole, arriva il Chianti Classico La Forra Riserva 2016, che al naso evidenzia profumi di marasca, viola e sottobosco, che ben si integrano con note speziate ed affumicate, mentre in bocca, il vino risulta ampio, cremoso con qualche accento dolce, che ben contrasta un sorso sapido e di buona freschezza acida.

VINTAGE



BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 1990
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 36.000
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: [Badia a Coltibuono](#)
Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti
Enologo: Maurizio Castelli

I vini di Badia a Coltibuono, severi e coerenti, chiantigiani fino al midollo, costituiscono uno degli esempi più leggendari di Chianti Classico che, a dispetto di mode e cambiamenti climatici, hanno mantenuto un carattere unico e inimitabile, a dimostrazione che ci sono terroir che superano ogni altra cosa. L'azienda vinicola comincia a piantare le sue prime vigne all'inizio dell'Ottocento ed oggi conta su 62 ettari a vigneto, coltivati a biologico dal 2000 e ubicati per la maggior parte a Monti in Chianti, propaggine meridionale della sottozona di Gaiole, al confine con Castelnuovo Berardenga e, essa stessa, vera e propria sottozona. La Riserva, come da tradizione, deriva da una selezione delle migliori uve, i cui vigneti di origine possono essere diversi anno per anno. Il risultato è un Sangiovese tendenzialmente costante, che mantiene un carattere e un profilo straordinariamente fedele a sé stesso. Lo si nota bene assaggiando il Chianti Classico Riserva 1990, che esprime un profilo aromatico fatto di cenni iodati e di pietra focaia, cacao, ciliegia e rosmarino. Bocca raffinata, vivace e dai mille chiaroscuri. Insomma, tutto ciò che ci aspetta da un grande Sangiovese.

L'OUTSIDER



GIOVANNA MORGANTI

Toscana Igt Le Trame

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Foglia Tonda, Mammolo
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: [Podere Le Boncie S. Agricola](#)
Proprietà: Giovanna Morganti, Giorgio Serao
Enologo: Giovanna Morganti

Le Trame sono un nugolo di pensieri nati intuitivamente intorno al racconto di sé, della propria storia, degli affetti che tramiamo insieme lungo la vita e che un bel giorno trovano soluzione in un vino a lungo discusso e tessuto col babbo. Sangiovese (per lo più), Mammolo, Foglia Tonda e Colorino tramano un intreccio scuro, fittissimo e intenso, di sensazioni boschive che lentamente fanno affiorare quelle caratteristiche immediate a cui questa bottiglia ci ha abituato negli anni: violetta e marasca, arancia rossa e iodio. Un succo pepato che, supportato da quella profondità iniziale, imprime in bocca contrasti armoniosi tridimensionali: 2014, specchio di anni difficili che tirano fuori il meglio di noi. Giovanna Morganti è una donna dolce e caparbia, che ha tramato col padre Le Boncie nel 1990, riversando nell'azienda le sue convinzioni ecologiste maturate negli anni di scuola. Cresciuta in campagna, in rapporto intimo con la natura, negli anni ha trovato spontanea aderenza al movimento dei vini e vignaioli naturali, con cui ha tramato rapporti importanti, ricchi di diversità, oltre le divergenze. Sembra ballare da sola, Giovanna. Invece è una vita che trama meraviglie d'uva e d'affetti.

VILLA ROSA

Docg Chianti Classico Ribaldoni

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: [Villa Rosa](#)
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Villa Rosa è arrivata per ultima tra le acquisizioni della famiglia Cecchi, ma, probabilmente, riveste già un ruolo significativo nelle strategie aziendali, portando in dote una bella iniezione di storia e tradizione produttiva e, non dimentichiamolo, arricchendo il progetto "fattorie" di Cecchi, affiancandosi a Villa Cerna. La cantina della sottozona di Castellina in Chianti è entrata a far parte del patrimonio viticolo Cecchi nel 2015 e conta su 25 ettari a vigneto. Lo stile guarda senza indugio verso vini fini più che potenti, bevibili più che articolati. Ne è un buon esempio il Chianti Classico Ribaldoni 2017 dai profumi delicati, ben assecondati da una bocca sapida e fragrante.

DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: [Società Agricola Dievole](#)
Proprietà: famiglia Alejandro Bulgheroni
Enologo: Luigi Temperini

Dievole ha il vantaggio di essere la cantina che è partita per prima, per così dire, tra quelle che compongono il mosaico enoico "Alejandro Bulgheroni Family Vineyards". Tant'è che l'azienda di Vagliagli, a differenza delle altre tenute toscane del magnate argentino (a Bolgheri e a Montalcino), sembra aver già trovato la chiave di lettura giusta per questo lembo della sottozona di Castelnuovo Berardenga. Il Chianti Classico Novecento Riserva 2016 è convincente fin dal suo profilo aromatico speziato ed affumicato con il frutto fragrante e definito a fare da base. In bocca, il vino esprime tannini articolati e saporiti, che accompagnano uno sviluppo succoso, sapido e continuo.



ENOTECA FALORNI

PIAZZA DELLE CANTINE, 6 - GREVE IN CHIANTI (FI)

Tutto cominciò con la macelleria Falorni nel 1806, a Greve in Chianti una vera e propria istituzione. Oggi a questa attività, ormai punto di riferimento per i gourmet nazionali e non solo, si è unita anche l'[Enoteca Falorni](#) (tel. +39 055 8546404) ricavata dai locali sotto il lastricato di Piazza delle Cantine. Oltre 1.000 le referenze con il Chianti Classico protagonista:

COSA VENDE

Bosco del Merlo, Lison Pramaggiore Turrano 2018 - € 13,50

Bianco piacevolmente fruttato e dal sorso leggero e immediatamente piacevole

Bellavista, Franciacorta Nectar - € 45,00

Bollicina di bella fragranza aromatica e dal sorso netto e fine

Querciabella, Toscana Batar 2013 - € 90,60

Bianco di raro spessore prodotto in Toscana di ormai consolidata affidabilità

Antinori, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2013 - € 45,00

Etichetta che sottolinea il grande lavoro della griffe fiorentina nel Chianti Classico

Castellare di Castellina, Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2017 - € 35,10

Costanza qualitativa ormai consolidata per questa Riserva di Chianti Classico

Biondi Santi, Rosso di Montalcino 2016 - € 59,00

Un nome una garanzia: il 2016 è vino raffinato e decisamente ben centrato

Talenti, Brunello di Montalcino 2015 - € 37,00

Aziende di Montalcino che ha mostrato di recente una crescita significativa

Castelgiocondo, Brunello di Montalcino 2010 - € 85,00

Potente e intenso il Brunello di Frescobaldi

Vignamaggio, Toscana Cabernet Franc 2008 - € 52,00

Fragrante e complesso, Supertuscan fra i più intriganti del Chianti Classico

Ornellaia, Bolgheri Superiore 2013 - € 210,00

Etichetta simbolo del successo dell'areale bolgherese

COSA CONSIGLIA

Folonari, Chianti Classico Nozzole 2018 - € 14,40

Coerente e tecnicamente ineccepibile questo Chianti Classico

Colle Bereto, Chianti Classico 2016 - € 16,10

Buone sensazioni da questo rosso della sottozona di Radda in Chianti

Il Molino di Grace, Chianti Classico 2016 - € 16,80

Rosso dallo stile moderno ben eseguito

Colombaio di Cencio, Chianti Classico Riserva I Massi 2016 - € 26,60

Un succoso e serrato Chianti Classico Riserva

Maurizio Alongi, Chianti Classico Riserva 2016 - € 27,10

Probabilmente la sorpresa più convincente della denominazione del Gallo Nero

Frescobaldi, Chianti Classico Gran Selezione Rialzi 2015 - € 41,50

Chianti Classico a marchio Frescobaldi che sembra aver centrato l'obiettivo

Poliziano, Vino Nobile di Montepulciano 2016 - € 25,10

Una etichetta che non delude mai

Poggio Landi, Brunello di Montalcino 2015 - € 33,00

Buona declinazione del rosso più importante di Toscana

Podere Monastero, Toscana Campanaio 2017 - € 38,00

Classico taglio bordolese alla toscana

Isole e Olena, Toscana Cepparello 2016 - € 76,00

Uno dei Sangiovese chiantigiani che meglio raccontano la grandezza del vitigno

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CHIOCCHIOLI ALTADONNA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Chioccioli

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 41,70

Azienda: [Chioccioli Altadonna](#)

Proprietà: Enrico, Niccolò e Ginevra

Chioccioli Altadonna

Enologo: Stefano Chioccioli

Nel recente passato si è come amplificato il passaggio da consulenti a produttori in prima persona di molti enologi che, storicamente, avevano concentrato la propria attività nella cura di aziende non di proprietà. Tenimenti Chioccioli Altadonna è l'azienda di Stefano Chioccioli, noto enologo toscano da 25 anni "sulla breccia", che conduce insieme ai figli Niccolò, Enrico e Ginevra e alla moglie Anna, nei pressi di Gaiole in Chianti. 12 ettari a vigneto coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah da cui si ricavano Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Gran Selezione, un rosato, uno spumante e due rossi ad Igt. La cifra stilistica dell'azienda è di impronta moderna con fermentazioni in acciaio e barrique, affinamento in legno piccolo e ricerca della massima maturità fruttata, sostenuta da un uso non secondario del rovere. Il risultato sono vini intensi, talvolta potenti, di ineccepibile fattura e di grande impatto. Come nel caso del Chianti Classico Gran Selezione Chioccioli 2013, aromaticamente contraddistinto da un fruttato rigoglioso unito a cenni speziati e dallo sviluppo gustativo pieno e serrato.

LA SORPRESA



MONTEROTONDO

Docg Chianti Classico Vigna Vaghiolata

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,

Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Az. Agricola Monterotondo](#)

Proprietà: Saverio Basagni, Fabiana

Giuliani

Enologo: Saverio Basagni

Monterotondo, piccola realtà artigianale condotta da Saverio Basagni con alla moglie Fabiana, è la classica azienda familiare che forma l'ossatura del mosaico enoico del Chianti Classico, ma, sostanzialmente, dell'intero Bel Paese enoico, mettendo insieme l'esperienza sul campo, la tradizione e un pizzico di fantasia. 3 gli ettari a vigneto che si trovano nella sottozona di Gaiole in Chianti, nel lembo più orientale che guarda verso la provincia di Arezzo, ad un'altezza di 500 metri. In cantina le operazioni sono quelle tradizionali e gli affinamenti avvengono in legno grande. Piccola concessione alla fantasia di cui sopra, una sperimentazione sulle macerazioni lunghe sulle bucce che caratterizzano anche il vino oggetto del nostro assaggio. Si tratta di una pratica che sta prendendo sempre più spazio tra i produttori del Chianti Classico e che rende il Sangiovese di altura, come in questo caso, più espressivo e complesso. Ecco allora il Vigna Vaghiolata 2018 che, benché da campione di botte, sa esprimere un fruttato fragrante e note di pietra focaia ben centrate, ad anticipare una bocca dallo sviluppo dinamico, succoso e saporito.

SPUNTATURE

RADDA IN CHIANTI OGGI COME IERI

La sottozona di Radda in Chianti (già in possesso delle caratteristiche minime per tale investitura) sta vivendo un'unanimità di consensi con pochi eguali. Tutti meritati ed accresciuti da un clima tra i produttori dell'areale che ha a che fare più con una forma di "socialità enoica", che con una semplice convergenza di interessi. Radda ha sempre recitato un ruolo significativo nelle vicende chiantigiane. Senza andare a scomodare la Lega del Chianti, fu proprio nel Palazzo del Podestà del paese in provincia di Siena che nel 1924 fu stipulato il primo patto tra i chiantigiani (prodròmo al Consorzio di Tutela) in risposta al goffo tentativo del Governo di allora di difendere i vini tipici, senza considerare territorio e qualità del vino. "Dobbiamo tutti convenire" - tuonava Alberto Oliva - che esiste "la minaccia mercantile costituita dall'inarrestabile dilatazione delle aree vitate in Toscana, specie dove in generale la coltivazione risulta meno costosa e dove si pretende di chiamare tutto il vino Chianti, riversando sul mercato una grande massa di prodotto con questo nome". E ancora: "La sempre più diffusa trasformazione del nome Chianti - sottolineava Oliva - in una denominazione generalizzata, sotto la quale vengono smerciati, in Italia e nel mondo, più o meno tutti i vini rossi che sono prodotti nelle campagne toscane e, talvolta, in quelle delle regioni limitrofe, impedisce di edificare il contesto economico sul quale appoggiare lo sviluppo commerciale presente e futuro di questa zona". Tutto oggi è più complicato, ma il problema resta. Con altri strumenti, già sul tappeto, bisogna risolverlo. Partendo, come sempre, da Radda. (le citazioni arrivano dal libro "Un Gallo Nero che ha fatto la Storia" di Mino Cavalli, Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico 1999).

IL BUONO DEL TERRITORIO



MARZOLINO DEL CHIANTI

FATTORIA CORZANO E PATERNO

VIA SAN VITO DI SOPRA

SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)

Tel: +39 055 8248179

Sito Web: www.corzanoepaterno.com

I formaggi della Fattoria Corzano e Paterno sono ottenuti artigianalmente dal 1992 usando solo il latte di pecora sarda munto in azienda. Il latte è lavorato nel caseificio accanto a Casa Corzano e alla cantina, mentre le pecore pascolano nei campi circostanti sul lato Paterno. Il piccolo gregge è stato acquistato nei primi anni Settanta da Wendelin Gelpke proprio per liberare il terreno, per poi piantare le vigne. Ora è cresciuto fino a circa 650 capi che sono accuditi nella stalla sotto a Villa Paterno. Le pecore producono la quantità massima di latte nella primavera, quando il caseificio è operativo ogni giorno della settimana, mentre la produzione smette da settembre fino a novembre. La prima esperienza di Corzano e Paterno con la lavorazione del formaggio è cominciata, quasi per gioco, con un calderone messo sul camino della casa colonica e da lì è nata prima l'idea di produrre formaggio e poi quella di aprire un piccolo ma moderno caseificio. Dopo anni di prove ed esperimenti, Corzano e Paterno produce attualmente più di 15 tipi di formaggio, dal pecorino tradizionale a formaggi stile Roquefort, formaggi morbidi e duri, delicati e piccanti. Il marzolino del Chianti, oggetto del nostro assaggio, a differenza di quelli che si trovano comunemente in commercio è venduto dopo appena cinque giorni dalla data di produzione. Dal gusto fresco e dall'intenso sapore del latte, caratterizzato da un impasto morbido e cremoso, si consiglia di condirlo con un filo d'olio e di accompagnarlo a un'insalata di pomodori, come alternativa alla mozzarella.

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA LE PANZANELLE

LOCALITÀ LUCARELLI, 29 - RADDA IN CHIANTI (SI)

Tel: +39 0577 733511

Sito Web: www.lepanzanelle.it

L'Osteria Le Panzanelle di Lucarelli, tra Radda in Chianti e Panzano, è proprio il locale giusto nel posto giusto. Siamo nel cuore del Chianti Classico, e Le Panzanelle è quel tipo di ristorante capace di essere in totale simbiosi con un territorio del vino (peraltro tra i più belli). Cucina solida e saporita, ma mai turistica, qualità assoluta delle materie prime, preparate da mani esperte (anzi da mani esperte, quelle delle due giovani cuoche). Ecco allora piatti come il lampredotto in Inzimonio (cotto e ripassato nelle verdure), gli spaghetti di Pesticcia (funghi, pomodoro e salsiccia), le pappardelle sulla nana, le lasagne di zucca gialla e porri, o ancora la cotoletta di trippa, il peposo di guancia, l'ossobuco, la Scamerita agli aromi, o la classica bistecca, muoversi in scioltezza. Accompagnati da una carta dei vini del territorio articolata e decisamente non banale.

LA TOP 5 DI "LE PANZANELLE"

- 1° Erta di Radda**
Chianti Classico 2016 - € 20,00
- 2° Pruneto**
Chianti Classico Riserva 2011 - € 27,00
- 3° Caparsa**
Chianti Classico Doccia a Matteo Riserva 2015 - € 35,00
- 4° Maurizio Alongi**
Chianti Classico Riserva 2016 - € 32,00
- 5° Podere Le Boncie**
Toscana Rosso "Le Trame" 2016 - € 42,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © [Monteraponi](#)

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clicknbuy

powered by Enosocial App

Con Clicknbuy™ vendi i tuoi vini
alle fiere ed al prezzo che vuoi tu!
E con l'App Enosocial* i tuoi clienti
li acquisteranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

