

ITALIA

HOME > ITALIA

ALLA PROVA DEL CALICE

Aspettando i big, la varietà del vino di Toscana a PrimAnteprima: i nostri migliori assaggi

Tra Montecarlo, Colline Lucchesi, Maremma, Carmignano, Valdarno di Sopra, Pitigliano e Sovava, Montecucco, Val di Cornia, Orcia e Terre di Pisa

FIRENZE, 09 FEBBRAIO 2019, ORE 18:16



A PrimAnteprima nel calice i vini dell'"altra Toscana", in attesa dei big

Partendo dalle denominazioni più piccole, quelle dell'"altra Toscana" è cominciata, oggi, la consueta "maratona" del vino del Granducato: a Firenze, ha esordito "Buy Wine", l'evento organizzato dalla Regione Toscana che comprende anche "PrimAnteprima", che anticipa la Settimana in cui le principali denominazioni toscane presentano le nuove annate ed i vini pronti ad andare in commercio (Chianti e Morellino di Scansano, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Vernaccia di San Gimignano).

Sui banchi d'assaggio, molti i buoni vini capaci di stare sui mercati internazionali per fattura ineccepibile e per doti, in alcuni casi, di originalità e carattere ben definite e

che raccontano l'altra faccia della Toscana, quella dei territori meno esposti ai riflettori del palcoscenico enoico italiano e non solo, capaci tuttavia di offrire una carrellata di etichette interessanti di una Regione che trova nel nettare di Bacco una delle sue espressioni più riuscite ed economicamente significative. Si tratta di realtà consortili poste in zone dall'estensione in termini di ettari vitati a volte molta ridotta e dall'organizzazione magari meno articolata di quella dei cosiddetti Consorzi "big", ma che possiedono buone potenzialità di notevole livello e che sono destinate a crescere, anche se, in alcuni casi, questa crescita stenta ad emergere ma forse non è un male assoluto.

Poche le etichette veramente in anteprima, compensate però da qualche riassaggio stimolante.

Una carrellata tuttavia articolata, che ha permesso a WineNews di stilare una lista dei migliori assaggi tra Carmignano, Colline Lucchesi, Maremma Toscana, Montecarlo di Lucca, Montecucco, Orcia, Pitigliano e Sovana, Terre di Pisa, Val di Cornia e Valdarno di Sopra.

. Approfittando di un millesimo particolarmente favorevole ha buona stoffa e carattere l'**Orcia** Sangiovese 2016 di Atrium, più voluttuoso e dal respiro aromatico, sfaccettato l'Orcia Sangiovese Il Tocco Riserva 2015. Solidi e dal bel carattere salino l'Orcia Rosso 2015 e l'Orcia Sangiovese Frasi, sempre 2015, di Marco Capitoni. Frutto scuro e note speziate anticipano un sorso possente nell'Orcia Rosso Cenerentola 2016 di Donatella Cinelli Colombini. Beverino e quasi piccante l'Orcia Sangiovese Sesterzo 2015 di Poggio Grande.

Da Pitignano e Sovana arrivano il Bianco di Pitigliano Superiore Ildebrando 2018 della Cantina Cooperativa di Pitigliano bianco non privo di freschezza e di sapidità. Più sfumati e complessi gli aromi del Bianco di Pitigliano Superiore Rasenno della Cantina Vignaioli di Scansano. Caratteriale e succoso il Sovana Superiore Ombra Blu 2016 di Sassotondo, dal gusto ampio e ritmato.

Restando in **Maremma**, benché ancora da farsi, essendo campione da botte, resta significativo il sorso del Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2017 della Cantina Bruni, che ha saputo interpretare un'annata molto calda grazie soprattutto alle qualità del vitigno protagonista di questo rosso, il Grenache. Solido e voluttuoso il Maremma Toscana Tirrenico di Belguardo (Famiglia Mazzei), blend che incrocia Cabernet Sauvignon, Alicante, Cabernet Franc e Petit Verdot. Esordio in questa denominazione per lo storico produttore Erik Banti con il Maremma Toscana Spineto 2016, Sangiovese in purezza nervoso e croccante. Profumi contraddistinti da un fruttato rigoglioso per il Botrosecco 2016 della Fattoria Le Mortelle (Antinori) succoso e intenso al gusto. Toni caldi e dolci per il Cabernet Sauvignon in purezza Lodai 2015 dell'azienda Fertuna (Gruppo Meregalli), docile e avvolgente in bocca. Tenzionalmente intrigante il Maremma Toscana Vermentino Cobalto 2017 di Val delle Rose (Famiglia Cecchi). Rimanendo ancora al sud della Toscana si mantiene elegante e ben leggibile il **Montecucco** Poggio Lombrone Riserva 2014 di ColleMassari, mentre possiede profumi e gusto significati il Montecucco Sangiovese Santa Marta 2016 di Salustri. Elegante e disteso il Montecucco Ad Agio Riserva 2014 di Basile.

Passando a Carmignano, ha buona struttura e profumi ben delineati il Carmignano Villa di Capezzana 2016 di Tenuta di Capezzana, mentre è possente ma non privo di ritmo e grazia gustativa il Carmignano Riserva 2016 di Piaggia.

Dalla lucchesia arriva il **Colline Lucchesi** Palistorti 2016 di Tenuta di Valgiano dai profumi di terra e sottobosco e dal gusto aggraziato e scorrevole. Delizioso per ritmo

e piacevolezza del sorso il Colline Lucchesi Villa Sardini 2016 di Pieve Santo Stefano. Carbonica ben dosata e profumi pieni ad anticipare una bocca snella e incisiva per il Particolare Brut Rosé della Tenuta del Buonamico, nel cuore della Doc Montecarlo. Dal Valdarno, l'omonima denominazione presenta il **Valdarno di Sopra** Merlot Vigna Galatrona 2016 della Fattoria di Petrolo, dal timbro aromatico sfaccettato e dalla progressione gustativa ampia, succosa e intensa. Ben fatto il Sangiovese in purezza Valdarno di Sopra Ottantadue di Podere il Carnasciale, che sfida per la prima volta il principe dei vitigni toscani, benché l'azienda sia nota ed apprezzata soprattutto per il suo originale Caberlot.

Esordio per la Doc Vini **Terre di Pisa**, che presenta il sempre ben fatto Nambrot 2016 della Tenuta di Ghizzano, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot di impatto elegante.

Copyright © 2000/2018

TAG: **PRIMANTEPRIMA, TOSCANA, VINO**

ALTRI ARTICOLI

ITALIA

Vino di Toscana: 1 miliardo di euro il valore alla produzione, figlio di un "bello e buono diffuso"

09 Febbraio 2019

