



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

QUADERNI DI WINENEWS – 10 APRILE 2020

BEST BUY



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 Folanari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folanari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folanari, 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 nel 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.

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 enico "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.

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 leggibili 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 Galiole, 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 dal mille chiaro-scuri. 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.