

ITALIA
ANTEPRIME TOSCANA

HOME > ITALIA

Nel bicchiere di WineNews le nuove annate di Chianti e Morellino di Scansano

Dalle Riserve la conferma di una felice 2016, la prontezza della 2017 ed un 2018 che si rivela millesimo dignitoso

FIRENZE, 10 FEBBRAIO 2019, ORE 17:58

f t p T



Nel bicchiere di WineNews le nuove annate di Chianti e Morellino di Scansano

La lunga settimana delle Anteprime di Toscana entra nel vivo, con due delle principali denominazioni della Regione. A Chianti Lovers 2019, il **Chianti**, con vigneti che sfiorano un'estensione di 15.000 ettari, da cui si ricavano una media di 750.000 ettolitri di vino, porta nel calice l'ultima annata, la 2018, insieme alla 2017 e alla Riserva 2016, proprio come il **Morellino di Scansano**, la denominazione del Sud della Toscana che mette in campo 10.000.000 di bottiglie prodotte annualmente, in qualche caso di fascino significativo. Una sinergia che va oltre l'anteprima congiunta, e che rimette al centro il grande tema del brand Toscana, che delle tante diversità fa la sua forza, e della frammentazione, all'opposto, la sua debolezza.

Alle spalle, una vendemmia non certo da annale ma neppure da considerare in modo troppo negativo, la 2018, che ha visto sia per il Chianti qualche eccesso di piovosità, soprattutto in alcune sottozone, ma anche la possibilità di ottenere vini fragranti e ritmati, perfetti dal punto di vista della tipologia. Buone le sensazioni complessive dall'Anteprima 2019 del Chianti con l'annata 2017 che, se pure critica dal punto di vista quantitativo e climatico, ha saputo consegnare vini di immediata piacevolezza, forse non capaci di sfidare più di tanto il tempo (ma non è certo l'obiettivo del grosso della produzione nel Chianti). A colpire in modo significativo, invece, sono stati i Chianti Riserva 2016 che hanno davvero ben interpretato una bellissima annata, per certi versi, molto adatta al Sangiovese.

Fresco e di buon ritmo il **Chianti 2018 di Cantine Leonardo**, a cui risponde con medesime caratteristiche quello di **Ruffino**. Ancora da farsi completamente, ma dotato di ottima materia il **Chianti Colli Fiorentini La Torretta Riserva 2016 de La Querce**. Dal passo importante il sorso del **Chianti Colli Fiorentini Riserva 2016 di Malenchini** che mette in evidenza anche profumi ben registrati di frutti rossi e fiori. Croccante e dalla beva rilassata il **Chianti 2018 della Tenuta San Vito**, dai profumi lineari e puliti. Profilo sfumato nel naso del **Chianti Colli Fiorentini Badia a Corte Riserva 2016 di Torre a Cona**, dal gusto pieno e succoso. Rimane un riferimento per stile, carattere e solidità il **Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale Riserva 2016 della Fattoria Selvapiana** come un altro classico dell'areale, il **Chianti Rufina Nipozzano Riserva 2016 di Frescobaldi**. Sempre dal millesimo 2016 ha buona tessitura aromatica e gustativa il **Chianti Vinciano Riserva di Sensi**. Immediatamente fruttato e docile al palato il **Chianti Superiore Santa Cristina 2017 della Tenuta Santa Cristina (Antinori)**. Ben centrato il **Chianti 2017 de Le Fonti**, dai tratti aromatici ferrosi e fruttati e dal gusto pieno e contrastato. Frutto fragrante e sviluppo gustativo dinamico per il **Chianti Rufina 2017 di Frascole**. Beva fresca e continua per il **Chianti Re Chianti 2018 di Melini (Gruppo Italiano Vini)**, mentre è piacevolmente fruttato e sapido il **Chianti Colli Senesi 2018 della Tenuta Casabianca**. Gustoso e con qualche piacevole durezza il **Chianti Biskero 2018 di Salcheto**, mentre è compatto e avvolgente il **Chianti Collezione Oro Riserva 2016 delle Tenute Piccini**.

Passando ai Morellino, l'annata 2018 tendenzialmente fresca, in generale ha portato fragranza non sempre così frequente nei vini della denominazione maremmana, che, pur mantenendo una immediatezza complessiva, non mancano di qualche punta più alta. Tutt'altra storia invece per i Morellino di Scansano Riserva 2016. Che l'annata fosse molto interessante era possibile intuirlo dai vini delle altre denominazioni ed anche a Scansano possiamo parlare di un millesimo molto bello, che caratterizza i vini con strutture più leggiadre e profumi definiti e freschi.

Colpisce il **Morellino di Scansano Marteto 2018 della Cantina Bruni**, che evidenzia spezie e frutti rossi fragranti al naso e uno sviluppo gustativo ritmato e dal bel finale piccante. Attacco dolce e piacevole per il **Morellino Massi di Mandorlaia 2018 Conte Guicciardini** dagli aromi puliti e leggermente balsamici e dal gusto fresco e definito. Immediato al naso con i frutti rossi in primo piano il **Morellino 2018 della Fattoria le Pupille**. Incisivo e saporito il sorso del **Morellino 2018 della Fattoria San Felo**.

Croccante e di buona articolazione il palato del **Morellino More 2018 di Monterò**. Succoso e piacevolmente caldo il gusto del **Morellino Passera 2018 di Poggio Trevalle**, dai profumi ancora in fieri. Frutto scuro e cenni speziati nel naso del **Morellino di Scansano 2018 di Val delle Rose (Cecchi)** dalla bocca fresca e scattante. Ben articolata la bocca del **Morellino di Scansano Roggiano Riserva 2016 dei Vignaioli del Morellino**.

di Scansano, dal naso floreale e solcato da cenni affumicati e speziati. Molto convincente il **Morellino di Scansano Rovente Riserva 2016 di Col di Bacche**, dai profumi delicatamente balsamici con cenni di pepe nero e frutto fragrante e netto ad anticipare uno sviluppo gustativo pieno e di bel contrasto. Qualche cenno di rovere in eccesso nel naso del **Morellino di Scansano Purosangue Riserva 2016 di Terenzi** dalla bocca densa e continua, dal finale largo e intenso.

Copyright © 2000/2018

TAG: **CHIANTI, CHIANTI LOVERS, FIRENZE, MORELLINO DI SCANSANO**

ALTRI ARTICOLI

ITALIA

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

09 Febbraio 2019



ITALIA

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

09 Febbraio 2019



ITALIA

Web e social, la Toscana del vino vola: oltre 41.000 contenuti e 857.000 interazioni in un anno

09 Febbraio 2019



ITALIA

Cantina Kaltern, la prima cantina italiana certificata Fair'n Green per la sostenibilità

08 Febbraio 2019



ITALIA

Riccardo Cotarella laureato "Honoris Causa" in Economia e Management dall'Università del Sannio

08 Febbraio 2019

