CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

IL GHIOTTONE ERRANTE di Cosimo Torlo

ILGHIOTTONERRANTE.BLOGSPOT.COM − 2 MARZO 2020

Maremma, PrimaAnteprima 2020

“La verde Maremma! Un deserto di bellezza colmo di sole, anche se un velo sopra si distende di malinconica tristezza.” Così Felicia Hemans, poetessa britannica dell’800 rappresentava la bellissima Maremma, uno dei luoghi più affascinanti della Toscana, un area dove la viticoltura, al pari della sua costa ha qualcosa di magico, dipanandosi sull’intera provincia di Grosseto, una vasta area che si estende dalle pendici del Monte Amiata fino alla costa dell’Argentario e all’Isola del Giglio. La denominazione della **DOC Maremma** è di circa 1800 ettari, un area caratterizzata da condizioni pedoclimatiche estremamente variegate, rendendo la proposta di vini ricca e accattivante. Dimostrazione ne è la varietà di vitigni presenti; da quelli a bacca rossa più prettamente toscani quali il classico Sangiovese, il Ciliegiolo e l’Alicante per arrivare ai vitigni internazionali che molto bene han trovato dimora in quei terreni, il Cabernet Sauvignon e franc, il Merlot e il Syrah. I vitigni a bacca bianca son presenti con gli autoctoni Vermentino, Trebbiano e Ansonica, tra gli internazionali abbiamo lo Chardonnay e il Viognier.

A Firenze, durante la presentazione di **PrimaAnteprima 2020** mi son dedicato solo alla degustazione dei vini rossi, e la cosa mi è dispiaciuta molto, ma il poco tempo a disposizione non mi ha permesso di assaggiare i buoni Vermentino e Ansonica che vengono prodotti in particolare sulla costa. Vedremo di recuperare. Veniamo dunque ai vini, tante cose buone con uvaggi molto diversi tra loro, segnalo come sempre le aziende che più mi hanno convinto.

CECCHI

TENUTE DELLA FAMIGLIA CECCHI

Sul mio personale podio metto ai primi tre posti le seguenti aziende;

Rocca di Frassinello con il Maremma Toscana “Rocca di Frassinello” 2016 da un uvaggio di Sangiovese al 60%, 20% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot.

Serpaia di Endrizzi con il Maremma Toscana “Gran Serpaia” 2015 da uve al 100% di Merlot.

Val delle Rose con il Maremma Toscana “Aurelio” 2017 con Merlot al 95% ed il restante 5% con Cabernet Franc.

A seguire, a pari merito queste altre aziende;

Az. Agricola La Pierotta con Maremma Toscana Ciliegiolo 2017.

Az. Agricola Mocali di Ciacci Tiziano con Maremma Toscana Cabernet Sauvignon 2017.

Az. Agricola Bruni con Maremma Toscana “Oltreconfine Grenache” 2018.

Belguardo/Mazzei con Maremma Toscana “Tenuta Belguardo” 2016 Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%.

Fattoria Le Mortelle con Maremma Toscana “Botrosecco” 2017 Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Sassotondo con Maremma Toscana “San Lorenzo” 2015 Ciliegiolo.

Terenzi con Maremma Toscana “Bramaluce” 2018 Sangiovese e Syrah.