

Home > Speciali > Vino, torna Anteprime di Toscana. I Consorzi presentano le nuove annate

TOSCANA

A⁻ A⁺

Giovedì, 13 maggio 2021 - 00:45:00

Vino, torna Anteprime di Toscana. I Consorzi presentano le nuove annate

In presenza, ed in sicurezza, l'edizione 2021 della vetrina internazionale del vino toscano occasione per i viticoltori di far conoscere i loro prodotti



Caterina Dei, Vino Nobile di Montepulciano

L'edizione della ripresa per la wine week toscana. L'onda lunga del Covid non ha smorzato l'energia delle aziende vinicole che, anche quest'anno, sono pronte a mostrare il meglio delle nuove annate.

Torna in presenza, anche solo per la stampa, con esito di tampone molecolare o tampone rapido antigenico orofaringeo di ultima generazione negativo effettuato nelle 48 ore precedenti, l'edizione 2021 di Anteprime di Toscana, settimana in cui i Consorzi di Tutela presentano le nuove annate dei vini di Toscana. Ad aprire la wine week toscana sarà PrimAnteprima, l'Anteprima collettiva della Regione a cui partecipano 12 Consorzi tra i più

promettenti della Toscana enologica che si svolgerà venerdì 14 maggio alla Fortezza da Basso di Firenze promossa da Regione Toscana insieme a Camera di Commercio di Firenze e organizzati da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. A condurre la conferenza stampa in diretta streaming, Tinto (Nicola Prudente), voce di Decanter, programma cult dedicato al cibo e al vino di Rai RadioDue. Tra i protagonisti, oltre alla vicepresidente della Regione Toscana Stefania Saccardi, il presidente della Camera di Commercio di Firenze Leonardo Bassilichi, il presidente di PromoFirenze Massimo Manetti, il direttore di Fondazione Sistema Toscana Francesco Palumbo, il neo-eletto Master of Wine Gabriele Gorelli, il Presidente di AVITO Francesco Mazzei, la sindaca di Suvereto e coordinatrice delle Città del Vino della Toscana Jessica Pasquini, la presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico Roberta Garibaldi e Fabio del Bravo di ISMEA - Agenzia del Ministero Politiche Agricole. Si parlerà delle nuove annate, dei mercati di riferimento, del valore dell'export, di enoturismo e, soprattutto, della resilienza dimostrata dalle aziende vinicole toscane nell'affrontare le sfide imposte dal post pandemia. Sempre il Teatrino Lorenese sarà il palcoscenico delle presentazioni dei Consorzi. Grazie a mini talk di 15 minuti moderati da Tinto, le 12 realtà protagoniste di PrimAnteprima 2021 avranno modo di raccontare il proprio lavoro e i progetti per il futuro.

La Toscana, con i suoi 60 mila ettari di viti, conta quasi 13 mila le aziende vitivinicole concentrate prevalentemente nelle province di Siena (2.525) e Firenze (2.375), che possiedono anche la maggiore estensione dei vigneti (rispettivamente 16.700 e 20.133 ettari). La vendemmia toscana del 2020 ha segnato un leggero calo nelle produzioni, ma una tenuta massima nella qualità del prodotto: 2,2 milioni di ettolitri di vino (nel 2019 erano stati 2,6 milioni), di cui il 67% (1,4 milioni) rappresentato da etichette DOP (Fonte: Artea - Schedario viticolo al 31 luglio 2020). Resiste nonostante la pandemia anche BuyWine Toscana, la più importante vetrina B2B dei vini a denominazione della Toscana. Innovativa la modalità di svolgimento per l'edizione 2021, l'undicesima. Quest'anno, l'incontro tra i buyer di tutto il mondo e i seller toscani avverrà da remoto, senza nulla togliere all'esperienza della degustazione in diretta. Oltre 130 operatori, selezionati da PromoFirenze tramite la sua rete di contatti internazionali, hanno già ricevuto le confezioni di Vinotte, piccoli campioni dei vini, molto curati nell'estetica e personalizzati con il logo del produttore, mentre l'etichetta vera e propria e tutti i dettagli tecnici sono stati caricati da ogni azienda sul catalogo online visibile ai buyer. Tre le tappe in calendario per gli incontri. Si inizia con l'Europa, dal 10 al 14 maggio, con 18 Paesi partecipanti, tra i quali i più rappresentativi sono Germania, Francia, Danimarca, Belgio e Regno Unito. Dal 24 al 28 maggio, seconda tappa in Asia e in Australia: 12 Paesi raggiunti dalle Vinotte, grazie alla collaborazione di Assocamerestero, all'interno del progetto finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, "True Italian Taste". Cina, Giappone, Taiwan, Hong Kong e Corea del Sud sono i Paesi presenti con il maggior numero di buyer. Terza tappa, dal 7 all'11 giugno, Canada (dove sono state coinvolte anche alcune province emergenti nel consumo del vino), USA, Colombia e Messico. Ogni tappa prevede la partecipazione di oltre 40 buyer, a fronte di 50 seller per un totale di 150 aziende vinicole toscane coinvolte in BuyWine 2021. La provincia più rappresentata è quella senese con 56 cantine, seguono Firenze (39), Grosseto (21), Arezzo (18), Pisa (5), Livorno (4), Lucca e Prato (3), Pistoia (1). Ogni produttore ha potuto inviare fino a un massimo di quattro etichette, scegliendo a quale delle tre tappe partecipare. Nella giornata di PrimAnteprima ci saranno 400 etichette, provenienti da 170 aziende e 12 consorzi partecipanti: Bianco di Pitigliano e Sovana, Candia dei Colli Apuani, Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Pisa, Val di Cornia e Suvereto, Valdarno di Sopra.

BIANCO DI PITIGLIANO E SOVANA

Il Consorzio Vini Doc Bianco di Pitigliano e Sovana è stato costituito nell'anno 2003 e si occupa della tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi delle denominazioni tutelate. Il Consorzio ha sede a Pitigliano, la cittadina da cui prende il nome la principale Doc del territorio: "Bianco di Pitigliano", una delle prime ad essere riconosciuta in Italia, nel 1966. La Doc "Sovana" invece è arrivata più tardi: nel 1999. La zona di produzione ricade nella parte meridionale della regione Toscana, in provincia di Grosseto, in un territorio collinare che comprende i comuni di Pitigliano, Sorano e parte di quelli di Manciano e Scansano. I terreni dell'area hanno origine vulcanica e la quota media è di 310 metri s.l.m.. Grazie al clima favorevole e alle caratteristiche del terreno, sono numerosi i vitigni che hanno trovato in queste zone il loro habitat ideale: tra i bianchi vi sono il Trebbiano toscano, Malvasia toscana, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Viognier, Ansonica, Verdello; tra i rossi: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo, Cabernet, Aleatico. Pitigliano si trova nel cuore della Maremma Toscana, nella cosiddetta "Area del Tufo", così chiamata per la conformazione geologica del terreno.

CARMIGNANO

Fabrizio Pratesi, Presidente del Consorzio dei Vini di Carmignano, manifesta la sua soddisfazione per la decisione di confermare l'edizione 2021 di PrimAnteprima presa di concerto tra i produttori aderenti ad AVITO, il consorzio dei consorzi dei vini di Toscana, e la Regione Toscana con i suoi bracci operativi PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. "Siamo una delle zone a denominazione di origine controllata tra le più piccole d'Italia con i suoi cento ettari a DOCG e altrettanti a DOC e IGT, con undici aziende associate al Consorzio. Piccola, ma tra le più antiche e più qualitative al mondo: fu il Bando di Cosimo III de' Medici, nel 1716, a delimitare la zona di produzione dei vini del Carmignano, una vera e propria definizione di denominazione di origine ante litteram". La qualità dei vini di Carmignano era quindi già nota da secoli, ma i piccoli numeri ne avevano oscurato la fama in tempi recenti di stretta osservanza di regole commerciali governate dalle cifre dei fatturati. "Proprio per questo", prosegue Fabrizio Pratesi, "è di fondamentale importanza, per i piccoli Consorzi, fare sistema ponendo l'accento sulla altissima qualità di tutti i prodotti e territori della Toscana, anche di quelli meno conosciuti." I giudizi della critica relativi alla campagna 2020 sono stati eccellenti. "Con PrimAnteprima" conclude il Presidente "gli esperti, anche se in numero fortemente limitato dalle rigide disposizioni anticovid, avranno la possibilità di conoscere le nuove annate e constatare l'alto standard qualitativo raggiunto

ormai da tutti i produttori della zona". Sotto i riflettori le due annate 2019 per i Carmignano DOCG e 2018 per i Carmignano Riserva.

CONSORZIO CHIANTI RUFINA

La Vendemmia 2019 del Consorzio del Chianti Rufina sarà ricordata soprattutto per il ritorno di freddo, con neve sugli Appennini, nei primi giorni di maggio e la conseguente accensione di fuochi nella notte a protezione dei giovani germogli nei vigneti. L'estate è stata secca ma con grandi escursioni termiche notte/giorno e con temperature mai troppo alte. Le piogge di fine Agosto hanno rinfrescato e allungato il periodo di maturazione. I vini sono freschi di ottima acidità, con tannini maturi e abbondanti.

Vendemmia 2018: siamo di fronte ad un'annata che, grazie anche alla particolare situazione pedoclimatica della Rufina, si può tranquillamente definire ottima. Piovosità primaverile, poi da giugno le temperature hanno cominciato a salire, ma con piogge sparse, quindi senza rischio di condizioni di siccità. Le temperature estive sono state nella norma e il settembre caldo. Le maturazioni sono state lente e progressive permettendo alle uve di raggiungere un completo equilibrio nei componenti fenolici ed aromatici. Vini strutturati, ma senza eccessi, eleganti e serbevoli. "La presentazione delle Anteprime è sempre un momento importante per noi produttori" afferma il Presidente del Consorzio Chianti Rufina Cesare Coda Nunziantie "perché questo incontro rappresenta il primo banco di prova per le annate più recenti che fino a quel momento sono degustate "riservatamente" solo dal produttore e dal suo enologo". Il comprensorio della Rufina e Pomino è una delle zone di più antica tradizione di produzioni di vini di eccellenza in Toscana, riconosciuta e tutelata già nel 1716 con il famoso Bando di Cosimo III de' Medici insieme a Chianti Classico, Carmignano e Valdarno di Sopra. "Nessun dubbio però", prosegue Coda Nunziantie "da parte di tutti Consorzi toscani, sulla partecipazione a questo importante momento di confronto anche se le modalità costringeranno a ridurre drasticamente il numero degli invitati e a limitare al minimo le possibilità di proficuo confronto tra produttori e giornalisti durante gli assaggi".

MAREMMA TOSCANA

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC, oggi conta 313 aziende associate, di cui 97 aziende "verticali" - che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini - per un totale di oltre 6 milioni di bottiglie prodotte all'anno. La DOC Maremma Toscana è al 3° posto per superficie vitata rivendicata tra le DOP toscane, dietro soltanto al Chianti e al Chianti Classico e vede impegnati nella produzione dei suoi vini tanti viticoltori locali piccoli e medi a fianco dei più blasonati nomi del panorama vitivinicolo nazionale. La DOC Maremma Toscana, riconosciuta ad ottobre 2010, è prodotta nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area di 4.500 chilometri quadrati nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio, e che comprende 8.750 ettari vitati. Non esiste altro territorio in Toscana che può offrire una scelta così variegata di vini, grazie sia all'apporto di una notevole biodiversità nelle varietà coltivate - dalle internazionali Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Viognier, Sauvignon, Chardonnay, Petit Verdot, alle tradizionali Ciliegiole, Alicante, Vermentino, Sangiovese, Pugnitello, Ansonica - sia alla grande varietà delle condizioni pedoclimatiche. Risultato, un'offerta più "articolata" di vini - non esclusivamente basata sul vitigno Sangiovese - in grado di soddisfare palati ed esigenze diverse, dai bianchi freschi della costa a base perlopiù di Vermentino - che è la tipologia di bianco della DOC più imbottigliata e più richiesta sul mercato e che nel 2020 ha rappresentato 1/3 dell'intera vendemmia- a quelli più strutturati delle aree interne a ridosso delle Colline Metallifere e del territorio del Tufo, ai rosati sempre più oggetto di interesse da parte del mercato, per finire con i rossi ottenuti dall'impiego in purezza o in blend di varietà autoctone e/o internazionali.

CONSORZIO DEL VINO ORCIA

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le tipologie "Orcia", ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese, e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia "Riserva". Il vino Orcia è prodotto nelle colline del Sud della Toscana, in 12 comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. La denominazione Orcia comprende anche le versioni Bianco, Rosato e Vin Santo. I vini manifestano l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie. In un'epoca di globalizzazione, il vino Orcia è ancora un prodotto familiare, fatto da chi vive in mezzo alle vigne, nel rispetto della natura e con ottime competenze di enologia e viticoltura. Ad oggi, la produzione interessa 61 cantine, per un totale di 210.000 bottiglie. Le tipologie principali sono vini rossi di notevole struttura, armonia, complessità e

capacità di invecchiamento. Grandi vini che hanno l'eleganza di una terra antica e bellissima. L'Orcia è considerato il "vino più bello del mondo": nel 2004 l'Unesco ha inserito gran parte del suo territorio nel Patrimonio dell'Umanità. Il carattere collinare del suolo favorì un insediamento rurale sparso e la coltivazione promiscua in piccoli campicelli. Ogni podere aveva piccoli allevamenti di pecore e maiali accanto alla coltivazione di cereali, olivi, viti, alberi da frutto e ortaggi. Questi elementi si sono mantenuti per secoli fino agli anni sessanta quando avvenne un massiccio esodo dalle campagne. Il turismo è stato il motore del recupero di questo territorio e del suo patrimonio edilizio. Oggi i 12 comuni dell'Orcia sono fra le destinazioni turistiche più esclusive anche grazie alla presenza di centri termali d'eccellenza. La creazione dell'Orcia DOC ha coinciso con un cambiamento climatico che ha fatto cessare le gelate primaverili. Questi eventi erano un tempo molto frequenti e costituivano il principale ostacolo al successo della viticoltura. A seguito dell'istituzione della denominazione sono sorte o hanno ripreso l'attività circa 60 cantine, di cui 30 associate al Consorzio. Anche il patrimonio viticolo è consistentemente aumentato con nuovi vigneti specializzati, pensati fino dall'origine all'alta qualità delle uve.

CONSORZIO VINI TERRE DI PISA

Il Consorzio Vini Terre di Pisa si è costituito alla fine del 2018 con l'obiettivo di tutelare e promuovere l'omonima denominazione e fungere da catalizzatore per la valorizzazione della produzione vitivinicola pisana di qualità. La DOC, nata già nel 2011 per rappresentare il punto più elevato della produzione di vino del territorio (per i comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce), è caratterizzata da un paesaggio prevalentemente collinare che sente gli influssi del mare, in cui la vite è inserita e integrata in un ecosistema unico, con vigneti che si alternano a boschi, oliveti e seminativi. Tale conformazione si è rivelata condizione ideale per la viticoltura biologica o a basso impatto ambientale, che accomuna un numero significativo di aziende aderenti. Il disciplinare attuale (in corso di modifica per inserire anche bianchi e rosati) consente due interpretazioni di Sangiovese: TERRE DI PISA SANGIOVESE - che ne contenga una percentuale minima del 95% - e il TERRE DI PISA ROSSO che prevede Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente, minimo 70%.

VALDARNO DI SOPRA DOC

Le radici della denominazione Valdarno di Sopra poggiano sul Bando di Cosimo III de' Medici del 1716, uno dei più importanti atti del mondo del vino. Un insieme di norme che fornendo importanti opportunità al vino toscano di qualità, permise di conquistare nuovi sbocchi di mercato, a discapito del vino francese. Una grande innovazione, il primo "disciplinare" della storia, che ha fatto la fortuna della Toscana. La Toscana è terra di vini, non di vino. Tante le differenze e le tipologie. Tante le storie di territori diversi. Ma tutto questo poggia su uno zoccolo comune, la storia, la cultura, l'arte, il paesaggio. Pochissimi altri territori al mondo possono contare su questo brodo di coltura per sviluppare la propria offerta. Quando abbiamo lavorato alla costituzione della nostra Denominazione, approvata nel 2011, è stata fatta una scelta di fondo mettendo avanti il territorio e poi i vitigni. Una scelta che deriva da una lettura del Valdarno e delle sue esigenze e da una visione del nostro ruolo di custodi delle terre, strumento base della nostra attività imprenditoriale. Una visione che ha visto unanimi i soci fondatori del Consorzio Valdarno di Sopra, così come vede unanimi i nostri soci nel far derivare da quella impostazione originaria le modifiche al disciplinare che abbiamo presentato. Tra le modifiche più rilevanti: l'allargamento della denominazione portandola ai confini indicati dal Bando di Cosimo III de' Medici, con l'inclusione quindi del Valdarno Fiorentino e la cancellazione delle sottozone, che si sono rivelate un ostacolo alla circolazione delle uve nella Denominazione. Stiamo recuperando storia e tradizione. Ma anche, con coraggio, ci stiamo portando sulla frontiera dell'innovazione, e cioè verso la difesa della natura, della biodiversità, dell'ambiente, della salute dei lavoratori, dei cittadini e dei turisti che abitano vicino alle vigne e dei consumatori. In questo senso ribadiamo di volere comunque verificare l'inserimento in disciplinare della possibilità di utilizzo della denominazione esclusivamente per vini biologici. Questo è il senso della nostra richiesta, della nostra BioRevolution. In un momento in cui sono importanti le mobilitazioni per l'ambiente, è altresì fondamentale ed obbligatorio agire con atti concreti, cominciando dove è possibile a realizzarli. Anche perché unanimemente richiesti da tutta una denominazione e da tutto un territorio.

CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

Il Montecucco prende vita laddove le morbide forme della Maremma Toscana lasciano rapidamente il passo alle pendici del Monte Amiata, incastonandosi tra le Doc del Brunello di Montalcino e del Morellino di Scansano. Nasce dalle uve coltivate nei 7 comuni della denominazione di origine

controllata e garantita, la DOCG in vigore da settembre 2011: Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano. Dalla sua fondazione nel 2000, il Consorzio Tutela Vini Montecucco si occupa della tutela, della vigilanza e della valorizzazione della denominazione Montecucco. Oggi il Consorzio raggruppa 68 aziende produttrici e si conferma come uno dei principali referenti delle istituzioni nazionali e internazionali per il settore vitivinicolo. L'intera filiera, dalla produzione delle uve all'imbottigliamento, è sottoposta ad un accurato sistema di tracciabilità, che permette ai consumatori di tutto il mondo di verificare in ogni momento la provenienza delle bottiglie acquistate. Il Consorzio attua inoltre un controllo adeguato sul prodotto confezionato già presente nei canali di vendita. Un'altra non meno importante attività svolta è la ricerca in ambito agronomico ed enologico in collaborazione con prestigiosi istituti locali e nazionali. Il Consorzio raggruppa oltre 500 ettari di vigneto su una superficie di 750/800 ettari e oltre 1,5 milioni di bottiglie su una produzione complessiva di 1,8 milioni l'anno. Numeri destinati a crescere, visto che il potenziale produttivo del Montecucco, se tutti i vigneti fossero dedicati alla Doc e alla nuova Docg, sfiorerebbe i 5,5 milioni di bottiglie. La capacità di essere quotidianamente al fianco dei produttori, l'attività di promozione del marchio, l'attenzione posta alla qualità del prodotto finito, sono tutti elementi che hanno permesso al Consorzio di conquistare la fiducia delle aziende locali più importanti, alle quali si sono aggiunte con il tempo alcune delle principali case vitivinicole nazionali. Il Montecucco Sangiovese Docg è il gioiello enologico della Maremma toscana, un grande rosso ottenuto con una delle rese per ettaro più basse d'Italia: appena 70 quintali di uva per ogni ettaro di vigna. Le vigne sono situate tra i 150 e i 400 metri sul livello del mare, alle pendici del monte Amiata, in una zona il cui il clima fresco e ventilato è influenzato dalle correnti in arrivo dalle aree interne dell'Italia centrale, dall'aria marina della costa tirrenica e dall'Argentario. Questo microclima unico, unito a un terroir ideale e a un sapere "tecnico" di lunga data, fa del Montecucco un'area di enormi potenzialità e una destinazione enoturistica di eccellenza. Dalla vendemmia 2011 il vino può fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il sistema delle Doc prevede Montecucco Rosso, Montecucco Bianco e Montecucco Vermentino e comprende altri tre nuovi gioielli enologici: il Montecucco Rosato, il Montecucco Vin Santo e il Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice.

SUVERETO

Profuma di vino il territorio di Suvereto che si distende tra il rosso delle Colline Metallifere e l'azzurro del mare, fino ai profili di Montecristo e dell'Isola d'Elba. Antiche conoscenze e mani operose, ingegno e menti brillanti, sono le radici di una produzione vinicola che narra una straordinaria biodiversità umana e di terroir. Suvereto Wine, è la magia di scoprire in un bicchiere di vino, un mondo dove la vita rispetta i tempi di madre natura. Perché Suvereto Wine? Perché i produttori suveretani costituiscono le diverse anime di un unico territorio e, riconoscendosi in un gruppo affiatato, narrano una dimensione vinicola dalla forte personalità. Vignaioli, agricoltori, imprenditori: tutti uniti dalla passione e dal desiderio di aprire le porte delle cantine e far conoscere questo piccolo paradiso. L'ambiente di Suvereto costituisce un unicum nel tratto di costa toscana. Gli Etruschi e i romani avevano intuito la ricchezza e le potenzialità di una zona che per quanto poco estesa si caratterizza per un'eccezionale varietà di ambienti, un'importante complessità di suoli e un microclima ideale per produrre grandi vini. La Val di Cornia è una pianura alluvionale che si caratterizza per essere l'anello di congiunzione tra il mare e le Colline Metallifere. Le condizioni pedoclimatiche sono ideali per coltivare la vite e produrre vini di alta qualità. La vicinanza del mare ha un importante effetto mitigatore sul clima che regala estati molto calde moderate dal Maestrale, vento proveniente dal mare che rinfresca l'ambiente. La ricchezza e la varietà dei terreni regalano ai vini di Suvereto una particolare mineralità e una decisa sapidità che vanno ad aggiungersi alle essenze di una macchia mediterranea integra e pura. Struttura ed eleganza affondano le radici nei benefici effetti di un sole caldo e persistente che caratterizza questo angolo nel cuore del Mediterraneo. Gli elementi che caratterizzano la zona di Suvereto sono l'anfiteatro collinare che abbraccia la pianura aperta verso la costa e attraversata dal fiume Cornia. In particolare l'anfiteatro è costituito dal Monte Calvi, con i suoi 600 metri, il più alto della zona e incredibile belvedere che allunga lo sguardo dalle Alpi Apuane alla Maremma e l'Arcipelago Toscano; la collina di Belvedere che si affaccia sul borgo; la collina di San Lorenzo Alto, naturale prolungamento del polmone verde del Parco Naturale di Montioni; il Montepeloso, perfetta sintesi del terroir suveretano dove le argille rosse si fondono con scisti e sabbie; e dove marmi colorati affiorano dal suolo ferroso creando uno scheletro dove i vigneti trovano un ambiente ideale. La presenza di tre corsi d'acqua come il Cornia (il principale) e i due affluenti Milia e Massera crea le condizioni per accentuate escursioni termiche tra giorno e notte, fattore determinante nella formazione dell'acidità nella polpa dell'uva, elemento importante per consentire una buona freschezza e longevità del vino. La biodiversità è l'elemento di valore di questa terra che si esprime con diverse voci e in grande armonia. E la biodiversità "umana" è l'elemento caratterizzante i produttori suveretani che viaggiano insieme unendo le loro esperienze costruendo un'identità fatta di terra, mani e vino. Per questi motivi

l'ambiente suveretano, insieme alla conoscenze di viticoltori preparati e con grande esperienza, è un luogo dove la produzione di vini internazionali fatti con uvaggi bordolesi e vini ottenuti con vitigni autoctoni spicca per una indiscussa qualità e una radicata identità. Ruolo importante quello del Sangiovese, vitigno rosso toscano per eccellenza che sta in buona compagnia con un solare Vermentino insieme a Trebbiano, Ansonica, Aleatico e Clairette. Tra i vitigni di origine francese questo territorio offer condizioni ideali per Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Viognier. E la convivenza tra bordolesi è una storia antica che risale a Elisa Bonaparte Baciocchi, sorella di Napoleone, che per prima portò qui i vitigni francesi a inizio '800

La settimana delle Anteprime di Toscana 2021 proseguirà con il calendario dei consorzi: "Chianti Lovers" - Consorzio vino Chianti e Consorzio del vino Morellino di Scansano; "Benvenuto Brunello" - Consorzio del vino Brunello di Montalcino; "Anteprima Nobile" - Consorzio del vino Nobile di Montepulciano; "Anteprima della Vernaccia di San Gimignano" - Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano; "Chianti Classico Collection" - Consorzio vino Chianti Classico.

Commenti

TAGS:

[vino](#) [toscana](#) [consorzio di tutela](#) [anteprime di toscana](#) [regione toscana](#) [chianti lovers](#)
[consorzio vino chianti](#) [consorzio del vino morellino di scansano](#) [benvenuto brunello](#)
[consorzio del vino brunello di montalcino](#) [anteprima nobile](#)
[consorzio del vino nobile di montepulciano](#) [anteprima della vernaccia di san gimignano](#)
[consorzio del vino vernaccia di san gimignano](#) [chianti classico collection](#)
[consorzio vino chianti classico](#)

Loading...

Le Notizie dalle Aziende

- **Recovery, Bisio (Vodafone):**
"Opportunità straordinaria, serve..."
- **Edison, nel primo trimestre ricavi**
+17% a 2,1 miliardi di euro
- **Roche premia con 50mila euro la**
medicina di precisione lombarda