

Sei qui: [Home \(/\)](#) / [Il vino nel bicchiere / Anteprime \(/il-vino-nel-bicchiere/anteprime\)](#)
/ [Indice articoli \(/il-vino-nel-bicchiere/anteprime/indice-articoli\)](#)
/ [Chianti Lovers 2017: Chianti e sottozone in degustazione alla Fortezza da Basso di Firenze](#)

Chianti Lovers 2017: Chianti e sottozone in degustazione alla Fortezza da Basso di Firenze

👤 [Roberto Giuliani \(/component/contact/contact/3\)](#) Anteprime

📅 01 Marzo 2017



C'è chi dice che queste anteprime non servono a nulla, al massimo possono darti un'idea dell'annata. In parte è vero, in parte è l'unico modo per poter avere a disposizione un parterre di vini provenienti dal più alto numero di aziende possibili per ogni denominazione. Certamente non è facile degustare oltre cento campioni in un solo giorno, ma quando si è allenati a farlo, magari da vent'anni, si è abituati a saper fare quelle brevi pause che permettono di resettare i sensi e la mente, per poi riprendere il lavoro.

La settimana delle anteprime toscane, in particolare, introduce alle principali denominazioni della regione, impegnando giornalisti ed esperti in un tour de force di otto giorni pieni, quest'anno da sabato 11 febbraio a sabato 18.

coinvolgente, di buona struttura e freschezza, con tannino ben definito.

- **La Torre** - Chianti Antico Borgo La Torre 2016: rosa e ciliegia in primis, su una base ancora tesa e appena amarognola, rivela una materia in crescita.

- **Le Fonti** - Chianti 2016: stile diverso, magnolia e ribes nero, ancora ciliegia; sorso intenso e succoso, ha la chiave per farsi piacere.

- **Buccia Nera** - Chianti 2016: molto fine e piacevole, frutti di bosco, bocca fresca e struttura snella e godibile.

- **Campochiarenti** - Chianti Colli Senesi 2016: tanto lampone con guizzi su ciliegia e fragolina di bosco; bocca fresca, leggiadra, appena dolce ma con buona freschezza e un tannino misurato.

- **Castello di Gabbiano** - Chianti 2016: floreale, pulito, piacevole, un sangiovese di territorio, gustoso e fresco.

- **Fattoria Casalbosco** - Chianti 2016: torna la ciliegia ma anche una punta di mora, il contributo del merlot non ne altera la tipicità mantenendolo fresco e godibile.

- **Fattoria Lavacchio** - Chianti 2016: si distingue per una traccia ferrosa, sanguigna, che accompagna la consueta ciliegia; bocca generosa, equilibrata, tannino molto fine, lungo e fresco il finale.

- **Fattoria Uccelliera** - Chianti Colli Fiorentini 2016: un rosso rassicurante per pulizia e qualità di frutto, scorrevole in bocca, sapido e fresco, molto piacevole.

- **Forconi Fabrizio Podere dell'Anselmo** - Chianti 2016: c'è polpa in questo vino, si fa piacere per la suadente freschezza e bevibilità, tanto frutto ben definito e succoso.



La **2015**, annata con cui escono i Chianti Superiore, Rùfina, Montespertoli e Colli Fiorentini, ha mostrato di avere una buona condizione generale, le punte migliori arrivano dall'area del Rùfina, dove si evidenzia una maggiore finezza ed eleganza.

Gli assaggi più stimolanti:

- **Lanciola** - Chianti Colli Fiorentini 2015: buona struttura ed eleganza, legno ben

integrato, ha carattere, è scattante, lungo e sapido.

- **Buccia Nera** - Chianti Superiore 2015: gioca su toni di frutto scuro, carnoso, che ritroviamo fedelmente all'assaggio, c'è materia ma anche bevibilità.

- **Casale dello Sparviero** - Chianti Superiore 2015: viola, lampone e ciliegia, buona finezza d'insieme, pulito e gradevole.

- **Castello del Trebbio** - Chianti Superiore 2015: una spanna sopra agli altri, un vino che conferma la classe di questa azienda, floreale, fine, con sfumature agrumate, molto bello.

- **Colognole** - Chianti Rùfina 2015: una bella interpretazione di quest'area particolarmente vocata, violette di campo, ciliegia, terroso e terribilmente piacevole.

- **Fattoria di Fiano** - Chianti Colli Fiorentini 2015: sentori floreali, felce, frutti di bosco; bocca intensa e sapida, bella persistenza.

- **Fattoria Lavacchio** - Chianti Rùfina 2015: torna l'effluvio agrumato, frutto energico, materico al palato ma senza eccessi, c'è energia e profondità.

- **Fattoria Selvapiana** - Chianti Rùfina 2015: giocato sempre su toni raffinati, sebbene forse non ai grandi livelli a cui ci ha spesso abituati; balsamico e succoso, rimane uno dei punti di riferimento della denominazione.

- **Marchesi Gondi Tenuta Bossi** - Chianti Rùfina 2015: una volatile appena sopra le righe si salva grazie ad una qualità estrattiva rassicurante, vino sapido e ben congegnato, nello stile moderno ma calibrato frutto della mano di Fabrizio Moltard.

- **Pieve de' Pitti** - Chianti Superiore 2015: tanta ciliegia e un ottimo equilibrio al palato, fresco e con tannino setoso.

- **Podere Alberese** - Chianti Superiore 2015: una bella prova per l'azienda di Lucia Bozzano, reduce da una lunga esperienza presso Poggio di Sotto, un vino non pretestuoso ma di qualità fine e fruttata, piacevole come ci si aspetta da un Chianti di buon livello.

- **Tenuta San Vito** - Chianti Colli Fiorentini Darno 2015: uno dei migliori 2015, fiori e frutti si alternano in grande equilibrio, materia fine e succosa, sapida e di bella finezza.

- **Villa Travignoli** - Chianti Rùfina 2015: si distingue dal più sontuoso Tegolaia per una maggiore scioltezza espressiva e di bocca, che sono il suo punto di forza.



Due eccellenti degustatori: Alessandra Piubello e Piero Gorgoni

Infine la **2014**, fra le tre è sicuramente l'annata che ha dato maggiori problemi (in particolare giugno e luglio sono stati molto piovosi e in alcune zone ci sono state forti grandinate, con conseguente danneggiamento dell'apparato fogliare e forte rallentamento della fotosintesi; il clima così umido ha favorito anche l'arrivo di peronospora e oidio) e dove la microzona e, soprattutto, la bravura del viticoltore hanno fatto la differenza. È un'annata che ha reso difficili le maturazioni, con acidità superiore alla norma, a tutto vantaggio dei bianchi, meno per i rossi, che di contro non hanno la struttura e la maturità per poter contenere pungenze e tannini verdi.

Nonostante questo ci sono aziende che hanno prodotto comunque la Riserva (sarebbe interessante sapere quanti hanno usufruito dell'arricchimento con MCR, previsto dal disciplinare e richiesto e ottenuto da numerose regioni, compresa la Toscana, per l'annata 2014 fino all'ottenimento massimo di 2% vol. in gradi alcolici).

□cco i vini più convincenti:

- **San Gregorio** - Chianti Colli Senesi Poggio Pagliaio Riserva 2014: se da una parte il tannino evidenzia la necessità di un po' di affinamento, dall'altra il frutto è ben espresso, il legno ben integrato e la freschezza rende il sorso stimolante.
- **Camperchi** - Chianti Riserva 2014: prugna e ciliegia matura, freschezza e buona complessità al palato testimoniano un vino con possibilità di crescita.
- **Campo del Monte** - Chianti Riserva 2014: una bella sfumatura di tabacco arricchisce le note fruttate, sfumature di ginepro; al palato l'acidità è appena fuori registro ma il sorso è ben compensato e il finale ne guadagna.
- **Cantine Bellini** - Chianti Rùfina Riserva 2014: un vino davvero riuscito, soprattutto tenendo conto dell'annata, qui c'è qualità, tanto frutto, freschezza, un vino gustoso.
- **Casa di Monte** - Chianti Montespertoli Riserva 2014: una leggera riduzione iniziale lascia poi spazio ad un vino ricco, carnoso, sapido e persistente.
- **Fattoria Casalbosco** - Chianti Riserva 2014: magnolia e ciliegia, speziatura fine, bocca

fresca e stimolante.

- **Fattoria di Fiano** - Chianti Riserva 2014: un bel gioco di fiori e frutti, di grande finezza, confermato da una bocca generosa ma elegante, sapida e di buona complessità.

- **Fattoria Il Capitano** - Chianti Rùfina Riserva 2014: pur esprimendo qualche limite dell'annata, come un naso non proprio dinamico, rivela al palato una buona vitalità e freschezza.

- **Villa Travignoli** - Chianti Rùfina Tegolaia Riserva 2014: come avevo accennato prima, qui ci troviamo di fronte ad un vino più ricco e sontuoso ma bisognoso di tempo per assorbire la presenza del legno; l'attesa vale la pena.

MI piace 5 f Share Tweet G+1 1

Commenti (0)

Non ci sono ancora commenti

Commenta



(<http://italianwinereview.wordpress.com/>)



(<http://www.winesurf.it/>)



(<http://www.vinealia.org/>)



(<http://www.lavinium.com/>)



(<http://www.lucianopignataro.it/>)



(<http://blog.stefanotesi.it/>)



(<http://www.internetgourmet.it/>)



(<http://percorsidivino.blogspot.it/>)

LATEST POST MOST READ

Boccadigabbia: verticale di Le Grane e... altri vini rossi (/garantito-igp/indice-
articoli/3412-boccadigabbia-verticale-di-le-grane-e-altri-vini-rossi)
(Garantito IGP (/garantito-igp/indice-articoli)) 02-03-2017 08:00:30

Barolo San Lorenzo di Verduno 2012 - Fratelli Alessandria (/79-degustazioni/3411-barolo-
san-lorenzo-di-verduno326885395)
(Degustazioni (/79-degustazioni)) 01-03-2017 11:00:00

Chianti Lovers 2017: Chianti e sottozone in degustazione alla Fortezza da Basso di Firenze
(/il-vino-nel-bicchiere/anteprime/indice-articoli/3410-chianti-lovers-2017-chianti-e-
sottozone-in-degustazione-alla-fortezza-da-basso-di-firenze)
(Anteprime (/il-vino-nel-bicchiere/anteprime/indice-articoli)) 01-03-2017 07:52:58

Alla scoperta del Teroldego Rotaliano (/notizie-e-attualita/storie-di-cantine-uomini-e-
luoghi/indice-articoli/3409-alla-scoperta-del-teroldego-rotaliano)
(Storie di cantine, uomini e luoghi (/notizie-e-attualita/storie-di-cantine-uomini-e-
luoghi/indice-articoli)) 28-02-2017 11:00:00

Cabernet Franc 2011 - Vigne del Malina (/79-degustazioni/3407-cabernet-
franc106252148)
(Degustazioni (/79-degustazioni)) 28-02-2017 01:00:00



Lavinium - rivista di...
711 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina Iscriviti

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Lavinium - rivista di vino e cultura online ha condiviso una nota.
1 h



Roberto Giuliani
1 h



Direttore Responsabile - Maurizio Taglioni
Direttore Editoriale - Roberto Giuliani
Testata registrata presso il Tribunale di Roma (n. 146/09 del 4 maggio 2009)

© 2000-2016 laVINIum.com - Tutti i diritti riservati
E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
Il collegamento al data base della rivista è vietato senza esplicita autorizzazione della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com (<http://www.lavinium.com>)