



(<https://www.facebook.com/marco.bechi>)



(<https://twitter.com/bchmrc>)



(<https://www.instagram.com/marcobechi.it/>)



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

Marco Bechi
(<http://www.marcobechi.it/>)

" Il gusto in tutti i sensi "





Anteprime di Toscana 2017 – Scopriamo insieme i vini passiti dell’Elba

11 febbraio 2017 (<http://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/anteprime-di-toscana-2017-scopriamo-insieme-i-vini-passiti-dellelba/>) / Marco Bechi

(<http://www.marcobechi.it/author/admin/>) / Attualità (<http://www.marcobechi.it/./attualita-e-dintorni/>)

Sabato 11 Febbraio 2017 a Firenze, alla Fortezza da Basso al Pad. Cavaniglia sono iniziate le anteprime dei seguenti Consorzi: Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra Doc, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi, Orcia, Val di Cornia, Isola d’Elba

Anteprime di Toscana

SABATO 11 FEBBRAIO 2017 | SAT 11th FEBRUARY 2017
Fortezza da Basso - Padiglione Cavaniglia

h.10:30 h.18:00	ANTEPRIME DEI CONSORZI Tutela Marellino di Scansano, Montecucco, Tutela Vini della Maremma Toscana, Vini Cortona, Vini di Carmignano, Tutela Valdarno di Sopra, Tutela Bianco di Pitigliano e Sovana, Vino Colline Lucchesi, Vino Orcia, Tutela Vini Doc Val di Cornia, Tutela Vini Elba.
h.11:00 h.13:00	Conferenza stampa di presentazione delle "ANTEPRIME DI TOSCANA 2017" e della ricerca "Il Settore vitivinicolo toscano sulla stampa internazionale" , con Fabrizio Bindacci (Presidente di A.Vi.To Associazione Vini Toscana DOC e IGT) e Piero Antinori (imprenditore). Conclusioni di Marco Remaschi (Assessore Agricoltura Regione Toscana). Moderatore i lavori il massmediologo Klaus Davi. Presentation of "ANTEPRIME DI TOSCANA 2017" and "Tuscan wines and international media" . With Mr. Fabrizio Bindacci (President of A.Vi.To Association Tuscan Wines DOC e IGT) and Mr. Piero Antinori (wine entrepreneur). Conclusion of Mr. Marco Remaschi (Councilor for Agriculture - Tuscany Region). Moderator: Mr. Klaus Davi, mass-media specialist.
h.13:00 h.14:30	Light lunch
h.15:00	Alla scoperta delle denominazioni toscane - Degustazione guidata dalla sommelier Clizia Zuin. Discovering Tuscan denominations - Wine tasting with sommelier Ms. Clizia Zuin.

DOMENICA 12 FEBBRAIO – SUN 12th FEBRUARY

Anteprima Chianti
Firenze, Fortezza da Basso - Pad. Cavaniglia

**LUNEDÌ 13 & MARTEDÌ 14 FEBBRAIO
MON 13th & TUE 14th FEBRUARY**

Chianti Classico Collection
Firenze, Stazione Leopolda

MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO – WED 15th FEBRUARY

Anteprima Vernaccia di San Gimignano
San Gimignano, Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada

GIOVEDÌ 16 FEBBRAIO – THU 16th FEBRUARY

Anteprima Vino Nobile di Montepulciano
Montepulciano, Fortezza di Montepulciano

VENERDÌ 17 & SABATO 18 FEBBRAIO – FRI 17th & SAT 18th FEBRUARY

Benvenuto Brunello
Montalcino, Chiostro Museo di Montalcino

project by

in cooperation with

www.buy-wine.it - info@buy-wine.it

sponsored by








(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0423.jpg)

(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0432.jpg) con una conferenza stampa alla presenza di tutti i Direttori, Responsabili e Referenti dei singoli Consorzi.

(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0443.jpg)



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/DSC_3739.jpg)

Tutti i referenti delle denominazioni

Nella impossibilità, in poco tempo, di raccontare tutte le denominazioni, ognuna interessante per le singole peculiarità, ho deciso di raccontare qualcosa di un territorio forse meno conosciuto o meno considerato, ma di tanto valore, l’Isola D’Elba



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/DSC_3701-2-e1486827424241.jpg)

e sono voluto andare nello specifico analizzandone solo i vini dolci.



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/DSC_3722.jpg)

Naturalmente ho potuto assaggiare solo i prodotti dei vignaioli presenti (nove) che comunque erano una discreta rappresentanza. Ho iniziato dai tre bianchi, nello specifico dal **Moscato Passito dell’Elba “La Faccenda”** annata 2015 – 14°



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0429.jpg)

Moscato Passito dell’Elba “La Faccenda” annata 2015 – 14°

con evidente naso di albicocca e frutta secca, una esplosione floreale in bocca, complessa e equilibrata, seguito da l’**Ansonica Passito dell’Elba “L’Esilio” annata 2015 – 15°**



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0432.jpg)

Ansonica Passito dell'Elba "L'Esilio" annata 2015 – 15°

anche questo piacevole e equilibrato con una bella espressione di acidità e note di pera cotta, poi
l' Elba Passito bianco "Feluca di Col Reciso" – annata 2015 -15°



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0435.jpg)

Feluca di Col Reciso – Elba Passito bianco annata 2015 -15°

questo, dal naso leggero ma dalla piacevole pienezza in bocca, ha dimostrato una discreta lunghezza data da un inconsueto abbinamento di Procanico e Vermentino.

Poi sono passato all’assaggio di sei Aleatico da poco fortunatamente regolato con la DOC che senza dubbio ha diminuito le falsificazioni per turisti ignari avvantaggiando i bravi produttori. In realtà, anche se qualche azienda lo propone “giovane” come prevede la DOC, con la possibilità di venderlo dal mese di Marzo successivo alla produzione, altri preferiscono invecchiarlo. Dal 15 settembre in poi, a seguito di un’attento appassimento di 3 settimane al sole su graticci o cassette, segue la vinificazione e il passaggio nelle botticelle, dopo pochi mesi l’aleatico è pronto per essere commercializzato.

Il primo è stato anche il più vecchio, **l’Aleatico passito dell’Elba Acquabona annata 2011 – 13,5°**



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0441.jpg)

Aleatico passito dell’Elba Acquabona annata 2011 – 13,5°

un prodotto nato da una esperienza trentennale che esprime un naso elegante, molto varietale e dolce e succoso al palato, poi sono passato **all’Aleatico passito dell’Elba delle Ripalte annata 2012 – 13°**



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0437.jpg)

Aleatico passito dell'Elba Ripalta annata 2012 – 13°

dal carattere deciso, corposo e asciutto piacevole e con fine eleganza, successivamente
all'Aleatico passito dell'Elba "L'Esilio" annata 2015 – 15°



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0443.jpg)

Aleatico passito dell’Elba “L’Esilio” annata 2015 – 15°

dal colore meno carico rispetto agli altri, manifesta al naso le caratteristiche note varietali dell’aleatico, anche se non troppo evidenti, ma rifacendosi con una gradazione alcolica importante, a seguire l’**Aleatico passito dell’Elba “Cantine Mazzei” annata 2015 – 13,5°**



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0446.jpg)

Aleatico passito dell’Elba “Cantine Mazzei” annata 2015 – 13,5°

manifesta una evidente alcolicità e un leggero tannino e risulta asciutto e moderatamente dolce,
poi l’Aleatico passito dell’Elba “Arrighi” annata 2015 – 13,5°



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0448.jpg)

Aleatico passito dell'Elba "Arrighi" annata 2015 – 13,5°

si dimostra più fruttato di altri, quasi note di marmellata in un gradevole interpretazione molto dolce e piacevole e per finire l'Aleatico passito dell'Elba "Mazzarri" annata 2015 – 12°



(http://www.marcobechi.it/wp-content/uploads/2017/02/IMG_0450.jpg)

Aleatico passito dell’Elba “Mazzarri” annata 2015 – 12°

il meno alcolico ma non per questo meno corretto con una buona beva e un giusto equilibrio che lo contraddistinguono.

Un bel viaggio che sarebbe senz’altro da completare andando a visitare le aziende all’Isola D’Elba e assaggiare i prodotti direttamente dove nascono. Senza dubbio riusciremo meglio a dargli tutto il valore che meritano.

AA

contatti:

Elba Doc – Consorzio di tutela Vini Elba [aleaticoelba.it](http://www.aleaticoelba.it) (<http://www.aleaticoelba.it>)

AA

scritto da Marco Bechi +393394977937 mb@marcobechi.it (<mailto:mb@marcobechi.it>)

alberghielba.net

Taggato aleatico (<http://www.marcobechi.it/tag/aleatico/>), Consorzio Tutela Vini Doc Elba (<http://www.marcobechi.it/tag/consorzio-tutela-vini-doc-elba/>), Isola D'Elba (<http://www.marcobechi.it/tag/isola-delba/>), marco bechi (<http://www.marcobechi.it/tag/marco-bechi/>)

COCKTAILS A FIRENZE – LA MÉNAGÈRE E LUCA MANNI
([HTTP://WWW.MARCOBECHI.IT/CONSIGLI-E-DINTORNI/COCKTAILS-A-FIRENZE-LA-MENAGERE-E-LUCA-MANNI/](http://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/cocktails-a-firenze-la-menagere-e-luca-manni/))

CHIANTI LOVERS – L'ANTEPRIMA 2017 CON I VINI DELLE AZIENDE VEGAN E BIO
([HTTP://WWW.MARCOBECHI.IT/ATTUALITA-E-DINTORNI/CHIANTI-LOVERS-LANTEPRIMA-2017-CON-I-VINI-DELLE-AZIENDE-VEGAN-E-BIO/](http://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/chianti-lovers-lanteprima-2017-con-i-vini-delle-aziende-vegan-e-bio/))

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento

Nome *

Email *

Sito web

Commento all'articolo



Marco Bechi

Marco Bechi, nato a Siena nel 1956, è molto attaccato alle sue radici toscane e, maturando una lunga esperienza in Slow Food, coltiva da tempo le sue passioni sull’enogastronomia, sulla cucina e sulla fotografia.

Website (Ricette):

<http://marcobechi.com/>

Fotografia:

<http://foto.marcobechi.com/>

Link

- Le mie Ricette
(<http://www.marcobechi.com>)
- foto.marcobechi.com
(<http://www.foto.marcobechi.com>)
- Articoli su popEating
(<https://www.popeating.it/author/marcobechi/>)

Iscriviti alla Newsletter

Email Address

Iscriviti

cancellati da questa lista (<http://us4.list-manage.com/unsubscribe/?u=18e28e91d1bf199c23506bcbf&id=e287379a66>)

powered by MailChimp
(<http://www.mailchimp.com/affiliates/?aid=18e28e91d1bf199c23506bcbf&afl=1>)!

Cerca nel Blog

Cerca ...

Articoli Recenti

 Il Brunch Fiorentino dell’Helvetia & Bristol
Starhotels Collection
(<http://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/il-brunch-fiorentino-dellhelvetia-bristol-starhotels-collection/>) 6 marzo 2017

 Cocktails a Firenze – Mad con Neri
Fantechi e Julian Biondi
(<http://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/cocktails-a-firenze-mad-con-neri-fantechi-e-julian-biondi/>) 4 marzo 2017

 All’Ora d’Aria – Firenze – per la 3^a Tappa
del Premio Laudemio 2017
(<http://www.marcobechi.it/attualita-e-dintorni/allora-daria-firenze-per-la-3-tappa-del-premio-laudemio-2017/>) 2 marzo 2017

 Un successo inaspettato da Tehran a
Firenze (<http://www.marcobechi.it/il-cibo/un-successo-inaspettato-da-tehran-a-firenze/>) 28 febbraio 2017

 Cocktails a Firenze – Bitter Bar –
Cocktail Experience e Cristian Guitti
(<http://www.marcobechi.it/consigli-e-dintorni/cocktails-a-firenze-bitter-bar->

cocktail-experience-e-cristian-guitti/) 24

febbraio 2017

Archivi

Seleziona mese 



alberghielba.net

Toscana

Per Ogni Tua Tappa c'è Una Mappa.
Installa Gratuitamente MapsGalaxy!
Vai a mapsgalaxy.com







Utilizza WordPress (<http://wordpress.org/>) | Tema: Amadeus (<http://themeisle.com/themes/amadeus/>) by Themeisle.