
Buy-Wine Anteprime di Toscana 2017 - 11 Febbraio 2017 - Fortezza Da Basso, Firenze.

di Olga Sofia Schiaffino



Foto di gruppo

Sabato 11 Febbraio presso il padiglione Cavaniglia, Fortezza da Basso, a Firenze erano presenti i seguenti consorzi di Toscana con i loro vini: Morellino di Scansano, Montecucco, Maremma Toscana, Cortona, Carmignano, Valdarno di sopra D.O.C., Bianco di Pitigliano e Sovana, Orcia, Val di Cornia, Isola d'Elba.

Per dovere di cronaca, avendo voluto approfondire la degustazione dei vini di alcuni territori, non abbiamo purtroppo visitato tutti i

banchi di assaggio presenti: ciò vuol dire che se non troverete menzione di alcune zone, sarà esclusivamente per un nostro limite e non certo per la mancanza di vini interessanti.

Al confine con il Lazio, la produzione della Doc Bianco di Pitigliano e Sovana ci ha stupito per il rapporto qualità prezzo: vini davvero interessanti, come "gli Archi" (Trebiano, Chardonnay, Malvasia, Sauvignon) espressione del lavoro di 15 produttori e un magico "Nel Tufo" 2016", giallo paglierino con riflessi verdolini, esprime toni erbacei ed agrumati, agile e nervoso in bocca, estremamente piacevole. Un plauso alla cantina Sassotondo, ai vini biologici di Carla Benini: il bianco 2015, da uve Trebbiano Toscano, Greco, Sauvignon coltivate nella vigna Isolina, offre sentori di mela Golden, pesca e accenni balsamici, pieno e coerente al palato. Il Sassotondo rosso 2015, ottenuto da Sangiovese, Merlot e Teroldego, maturato 12 mesi in legno e' decisamente appagante, succoso e con fine nota amaricante finale.



Consorzio Bianco di Pitigliano e Sovana

Carmignano DOCG ha strabiliato con vini importanti, possenti ed estremamente eleganti: Carmione 2015 di Cantina Pratesi compone vitalità e struttura in eleganti note floreali, (rosa), fruttate (ciliegia, prugna) spezie (chiodi di garofano), perfetto connubio dei tre vitigni, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Colline San Biagio propone lo stesso uvaggio nel Sancti Blasii 2011, un vino che esprime sentori di piccoli frutti rossi, liquirizia, tabacco, viola ed una trama tannica ancora scalpitante.

Tenuta di Capezzana 2007 (Sangiovese 80% e Cabernet Sauvignon) dapprima un po' chiuso al naso, sviluppa la sua complessità tra ciliegia marasca, humus, prugna secca e note di liquirizia e ginepro, persistente e buona chiusura sapida.

Una vera meraviglia Toscana IGT Piaggia 2015, da Cabernet Franc, nervoso, erbaceo, fruttato, accenni di tostatura e scia balsamica avvolgente.



Maremma Toscana banco di assaggio

Il Consorzio Maremma Toscana ci ha offerto una grande varietà di bianchi, rossi e rosati.

Plinio 2015 (Vermentino, Viognier) della Cantina Bruni, suggerisce una mirabile declinazione di questo vitigno: frutta esotica, pesca, gelsomino, mughetto, decisamente sapido e minerale.

Castelprile-Maremma Toscana Prelius 2015, Vermentino si connota con un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini, naso complesso ed intrigante, buona struttura e bella

sapidità.

Val di Toro-"Anna's secret " un Rosato - Sangiovese bio 2016, un vino molto particolare, un colore rosa trasparente che in bocca esplose in profumi e carattere, un nome indovinato, un vino che devi assaggiare per giudicare e apprezzarlo nei piccoli frutti rossi, fragolina di bosco e fiori di rosa canina che regala.

Val di Toro Rosso 2012 (Sangiovese Montepulciano) - Un'anteprima, un bel rosso granato, con un naso fruttato speziato floreale, fiori appassiti, spezie, cuoio. Elegante, setoso, con discreto tannino e persistenza gusto olfattiva.

Poggio Cagnano propone Maremma Toscana DOC rosso 2013 "Arenario" (Cabernet Sauvignon e Merlot) - amore a primo sorso - Un vino avvolgente, con una infinita sensazione gusto olfattiva, di buona tannicità e molto interessante; un'azienda nata da pochi anni, che produce soprattutto olio, e che vanta vigne relativamente vecchie, oltre alle nuove di impianto, ci ha affascinato per la delicatezza e l'uso della botte, da alta scuola francese.

L'incontro con la Doc Val di Cornia ci ha svelato un prezioso Rodantonio 2015 della cantina Giomi- Zannoni (Sangiovese 80%-Cabernet Sauvignon 20%); note fruttate e floreali e speziatura dolce, tannino dinamico e perfetto protagonista di piatti succulenti.

Okenio, un glorioso Cabernet Sauvignon che affina 36 mesi in bottiglia ci ha avvicinato alla cantina Terradonna' che vanta i terreni nel comune di Suvereto e alla sua produzione di vino ed olio.



Banchi di assaggio ad Antepreme di Toscana

Il Consorzio del vino Orcia vanta Arciere 2013 di Roberto Mascelloni - Poggio al vento - biologico, da Sangiovese, Merlot e Foglia tonda, esplosivo, succoso, pieno e... semplicemente stupendo.

Donatella Cinelli Colombini propone in Cenerentola 2013 un matrimonio felice tra Sangiovese e Foglia tonda, dal bel color rubino intenso, che esprime frutti di cassis, lampone, pepe, carruba, china, cuoio e liquirizia; in bocca entra in modo discreto per poi crescere in pienezza, con note sapide in scia finale.

L'azienda Capotondo nasce intorno al 2000, in una micro zona felice dove il terreno argilloso, la ventilazione tipica della quota ove si trova, la conduzione ad alberello permette vinificazioni davvero interessanti: Banditone (Sangiovese 90%, Colorino 10%, Merlot) si offre fruttato, speziato avvolgente e di buon equilibrio .



Banchi di assaggio

Last but Not least, le perle della DOC Valdarno di Sopra: Tenuta Sette Ponti con il Vigna dell'Impero 1935 vinifica questo Sangiovese in purezza e ne fa una grande espressione del territorio. Rubino acceso con sfumature granato, naso espressivo di cuoio, tabacco, fiori di campo e frutta fresca, tannini presenti ma setosi e vellutati, completati da finale sapido e minerale.

Tenuta di Petrolo ci ha ammaliato con il Bogginanfora, un Sangiovese che sperimenta una

lunga macerazione, senza filtrazioni e offre una esperienza gusto olfattiva coerente ed elegante.

Torrione , Toscana IGT ottenute da una prevalenza di uve Sangiovese e un 20% tra Cabernet Sauvignon e Merlot, grazie alla lunga macerazione ottiene un'estrazione completa di antociani e polifenoli e l'invecchiamento in legno (barriques, tonneaux) permette di raggiungere una complessità maggiore: prugna, viola appassita cuoio, chiodi di garofano, continuano nell'assaggio con scia finale sapida, elegantemente astringente.
