



VINO BIANCO TOSCANO

Ansonica Costa dell'Argentario

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[L'Ansonica Costa dell'Argentario DOC](#)

[Le aziende](#)

[Il vino in piazza](#)

La zona vinicola



L'area di produzione dell'Ansonica Costa dell'Argentario è quella parte del territorio toscano in provincia di Grosseto che abbraccia tutta la zona collinare costiera delle famose località turistiche come Porto Santo Stefano, della zona circostante il promontorio dell'Argentario fino ad arrivare all'Isola del Giglio.

Il promontorio dell'Argentario era una volta un'isola poi unitasi alla terraferma, che ha un'origine diversa dall'isola del Giglio. Mentre sulla piccola isola la conformazione del territorio è prevalentemente calcarea, con presenza di argilloscisti, la costa è invece rappresentata da arenarie e

marne, sempre con presenza di scisti. In quest'area vi è una buona presenza anche di silicio e rocce carbonatiche e granitiche dovute all'azione preistorica di attività vulcaniche che hanno lavorato la massa terrestre successivamente emersa con alte temperature e pressioni.

Anche il clima, pur essendo comunque mediterraneo e temperato per entrambi, risente di piccole differenze, con una ventilazione ed escursione termica maggiore nell'isola rispetto alla costa della penisola. L'Isola del Giglio ha lontane e antiche tradizioni vinicole che risalgono al tempo dei Romani che furono i costruttori dell'attuale ed unico porto ancora esistente. Essi importarono la cultura della vite e del vino, nella splendida isola che abbellirono anche con numerose ville e monumenti.

Il vitigno

L'Ansonica, pur essendo maggiormente coltivato in Sicilia occidentale, trova qui una seconda patria, con la Toscana che detiene la seconda estensione di superficie coltivata, anche se molto minore rispetto alla bella isola meridionale.

In questa particolare area il vitigno trova condizioni favorevoli per essere vinificato quasi in purezza, visto la componente acida che riesce a fornire al vino come supporto strutturale del corpo, tanto da meritarsi una sua denominazione propria. Fornisce anche buoni aromi di noce.

Nell'Isola del Giglio viene chiamato Ansonico, e coltivato su delle terrazze che gli abitanti hanno ricavato sugli aspri rilievi a strapiombo sul mare, utilizzando metodi molto antichi, con scarso utilizzo dei macchinari anche dovuto alla difficoltà di manovra su questo aspro territorio. Purtroppo nell'Isola la coltivazione si sta sempre più riducendo a causa del turismo che mangia parte del territorio per ricavare gli impianti e gli alloggi per le vacanze, attività certamente redditizia e meno faticosa della coltivazione manuale del terreno senza l'ausilio delle macchine.

L'Ansonica Costa dell'Argentario DOC



La denominazione di origine controllata Ansonica Costa dell'Argentario nasce dal decreto ministeriale del 28 aprile 1995 per autorizzare la produzione di vini bianchi che contengano almeno l'85% della varietà Ansonica nei territori comunali di Orbetello, Capalbio, Manciano, Monte Argentario e dell'Isola del Giglio, tutti appartenenti alla provincia di Grosseto.

Le rese massime delle uve sono fissate a 10 tonnellate per ettaro, con gradazioni alcoliche naturali che devono arrivare ad almeno il 10,5% vol.

I vini sono di colore paglierino con gamme olfattive abbastanza fruttate, sia di frutta secca che bianca, e palato che si esprime con una morbida sensazione di secco, e anche una certa briosità.

Gli abbinamenti sono abbastanza classici, con il mare in primo piano, dagli antipasti ai primi piatti e i secondi delicati. Si può anche abbinare al cuscus livornese, oltre che ai crostacei e ai molluschi. Un altro abbinamento possibile è con le carni bianche delicate e la panzanella, mentre per fine pasto è un ottimo compagno della frutta esotica.

Le aziende

La Parrina vinifica a Orbetello, sotto il promontorio dell'Argentario, l'Ansonica Costa dell'Argentario paglierino luminoso, con belle sensazioni di frutta esotica, acacia e erbe aromatiche. Il palato è morbido, ben sapido e fruttato, per essere associato al dentice in crema di patate.

Dall'Azienda Agricola Biologica Il Cerchio abbiamo l'Ansonica biologico con un bel colore oro, brillante. Il naso esprime aromi di frutta, fiori di campo e vene speziate dolci. È un vino fresco e morbido, ben equilibrato nel suo tocco sapido, di ottima struttura con un finale persistente e lungo di gusto dolce. Gli abbinamenti suggeriti sono con il polpo e i calamari.

L'Azienda Santa Lucia produce l'Ansonica paglierino con una gamma olfattiva lievemente fruttata, in cui spiccano i frutti esotici. Classico palato sapido e fresco, anche morbido per gli usuali abbinamenti con i molluschi e i crostacei, ma anche piatti più saporiti come i risotti e le triglie.

Il vino in piazza

Molte le occasioni per degustare questo vino nelle piazze. Una è organizzata all'Isola del Giglio, nella splendida cornice di Giglio Castello, dove alcune cantine offrono la possibilità di assaggiare i vini del luogo dall'Ansonica. Un'altra occasione è rappresentata dalla "Sagra gastronomica di fine estate" che si tiene la terza settimana di agosto a Capalbio, con degustazione dei piatti e dei vini locali, sponsorizzata anche dai quotidiani locali.

Bianco di Pitigliano

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Bianco di Pitigliano DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Bianco di Pitigliano occupa una piccola parte del territorio provinciale di Grosseto, a ridosso del confine con il Lazio, una settantina di chilometri a sud del capoluogo e a una trentina a nord del Lago di Bolsena, in piana Maremma toscana.

Qui i terreni hanno tutti un forte carattere tufaceo, con le argille protagoniste dello strato superficiale del suolo.

La zona era abitata in antichità dagli Etruschi, ed è ricchissima di reperti archeologici a testimonianza della loro civiltà. Anche questa popolazione

ebbe uno stretto rapporto con il vino, utilizzato in tutte le occasioni per celebrare e festeggiare gli avvenimenti o in normali cene. Sono noti infatti i costumi libertini della società etrusca, soprattutto per quel che riguarda la condizione femminile, che certamente facilitavano il consumo di questa bevanda alcolica.

Il clima in maremma è temperato e caldo, con estati lunghe, inverni miti e ventilati.

I vitigni bianchi

Nella vinificazione di questi vini bianchi vengono impiegate le uve di molte varietà quali il Trebbiano toscano, la Malvasia bianca toscana, il Greco, il Grechetto, il Pinot bianco, il Verdello, lo Chardonnay, il Sauvignon, e il Riesling italiano.

Il Verdello è una varietà coltivata in questa zona e in Umbria, con sporadici appezzamenti anche nel sud Italia, e sembra avere delle connessioni con il Verdelho portoghese di Madeira, che da luogo a vini molto ricchi e carichi di acidità.

Il Bianco di Pitigliano DOC



La denominazione di origine controllata Bianco di Pitigliano venne istituita dal decreto ministeriale del 17 aprile 1990 per autorizzare la produzione di vini bianchi nei territori di Pitigliano, Sorano e parte di quello di Scansano, tutti in provincia di Grosseto.

Le tipologie autorizzate sono il Bianco generico e lo Spumante, ottenuti dal Trebbiano toscano che deve essere in percentuali tra il 50 e l'80% del taglio, con il Greco, il Verdello e la Malvasia bianca toscana che non possono superare il 20%. Inoltre possono essere aggiunte le uve di Grechetto, Sauvignon, Chardonnay, Riesling italiano e Pinot bianco per un massimo del 15% se impiegati da soli e del 30% se invece impiegati

insieme.

Le rese massime delle uve sono stabilite in 12,5 tonnellate per ettaro, e garantire un titolo alcolico di 10,5% vol per il bianco generico e di 9,5% vol per lo spumante. Se le gradazioni alcoliche arrivano ai 12% vol il vino si può fregiare della menzione Superiore in etichetta.

I vini sono di colore paglierino con sfumature verdognole. Al naso presentano una gamma olfattiva delicata e più o meno complessa a seconda dell'assemblaggio utilizzato, molto variabile e tipico per ogni singolo vino. Sono vini comunque di media struttura, secchi, che hanno però tocchi morbidi e bei finali dal gusto amarognolo. Gli spumanti hanno una bella spuma persistente e vivace.

Negli abbinamenti, vista la variabilità degli assemblaggi, si può fare riferimento ai suggerimenti che le cantine scrivono nelle etichette poste sul retro della bottiglia. Saranno comunque abbinamenti con antipasti delicati e piatti leggeri di pesce o uova, a volte anche con minestre e piatti a base di salse delicate.

Le aziende

Un ottimo Bianco di Pitigliano viene vinificato da Sassotondo, con il 70% di Trebbiano, il 15% di Sauvignon, il 10% di Greco e il restante 5% da altre uve. Ha un bel colore profondo, e al naso esprime bei sentori di albicocca e acacia, seguiti dall'origano e dalla mela. Il palato è ben dotato, sia di struttura che di gusti fruttati, sostenuti da una bella vena sapida e un finale ammandorlato. Un ottimo vino con le crespelle alla zucca.

La Cantina di Pitigliano raccoglie undici produttori per produrre la gamma delle tre tipologie del Bianco di Pitigliano, a cominciare da Ildebrando Superiore per gli antipasti, i risotti e la pasta ai frutti di mare, e per il dopo pasto in abbinamento con i formaggi molli. L'uvaggio si affida al 50% di Trebbiano, completato da Chardonnay, Malvasia e Sauvignon. Il Bianco generico Gli Archi si veste di paglierino per delle gamme olfattive fruttate e floreali, con una buona sapidità di palato e e la freschezza per abbinarlo sia al pesce che alle carni bianche. Anche il bianco generico rispecchia queste caratteristiche.

Anche la Tenuta La Roccaccia ha un'ottima tradizione per questa denominazione. Il Bianco generico ha i buoni e lievi profumi fruttati, con tendenza verso gli agrumi, e un palato secco, di media struttura con il classico retrogusto leggermente amaro. Il Bianco di Pitigliano Superiore Oroluna è vestito di un bel paglierino luminoso, con una complessa gamma olfattiva dove si evidenziano i fiori e i frutti, come quelli tropicali e la pesca. L'impianto gustativo ha una bella e lunga persistenza, in equilibrio con freschezza e briosità. Ha anche note lievemente terrose, dovute all'origine vulcanica e tufacea della parcella dove è coltivato il vitigno.

Bolgheri

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Bolgheri DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Bolgheri si trova sul litorale sabbioso maremmano in provincia di Livorno. È una zona del tutto particolare, pianeggiante e al livello del mare, e per molti versi anomala per quanto riguarda la coltivazione classica della vite, legata quasi esclusivamente a zone collinari che, anche se in molti casi vicine al mare, non sono così strettamente connesse all'ambiente marino.

Nel Bolgheri invece il mare e la Maremma qui sono in perfetto equilibrio e simbiosi, con terreni di una variabilità straordinaria e un'influenza dei venti marini molto più marcata rispetto ad altre zone vinicole dove, seppur i vini risultano iodati e salmastri, grazie all'influenza del Mediterraneo, i vigneti non sono in posizioni così "marine", con le uve che crescono praticamente sulla spiaggia.

La zona è molto ristretta ma con una differenziazione di "terroir" incredibile. Una delle particolarità dell'area è la protezione delle colline che si snodano parallele al litorale e proteggono i vigneti dei venti appenninici. Inoltre queste colline, di origine vulcanica, grazie all'azione di antichi fiumi, hanno depositato tutta una serie di elementi vulcanici indispensabili alla vite.

Troviamo quindi i terreni alluvionali, ciottolosi. Poi troviamo anche terreni di origine marina, con forte presenza di sabbia marina trasportata dai venti, e poi ancora calcare e argilla. Abbiamo così i suoli più disparati raccolti in una porzione ristrettissima di territorio che conferiscono ai vini risultati diversi a seconda della parcella di provenienza delle uve. La natura del terreno può essere quindi solo argillosa, o solo sabbiosa; o argillosa-limosa o sabbiosa-argillosa (con il primo elemento predominante sul secondo), o argillosa-limosa.

Il clima è temperato, con l'azione dei venti che agisce sulle temperature rendendole mai rigide d'inverno e mai troppo calde d'estate.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei vini bianchi sotto la denominazione Bolgheri vengono utilizzati i vitigni delle varietà Trebbiano toscano e Vermentino, a cui si affiancano piccole coltivazioni di Sauvignon.

Il Vermentino è una varietà diffusa soprattutto in Sardegna e in Liguria, e nella costa meridionale francese inclusa la Corsica, dove, sotto il nome di Malvoisie de Corse, è quella più piantata.

In Italia fornisce vini spesso iodati, minerali, con ottimi bianchi di corpo con una buona acidità e una bella composizione aromatica.

Il Bolgheri DOC bianco



La denominazione di origine controllata Bolgheri venne istituita per decreto ministeriale il 5 novembre 1994 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nel solo comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno.

Le tipologie autorizzate sono il Bianco generico e i due monovarietali Vermentino e Sauvignon.

Per la base ampelografica del bianco generico bisogna utilizzare il Trebbiano toscano, il Vermentino e il Sauvignon con percentuali che variano tra il 10 e il 70%, con le rese massime delle uve fissate a 10 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie. Possono aggiungersi altre uve nobili coltivate nella zona.

I vini sono di colore giallo paglierino, con gamme olfattive molto variabili grazie all'elasticità del taglio, alle varie microzone e microclimi, comunque delicate e che rispecchiano le peculiarità del vitigno, che con il Sauvignon restituisce aromaticità ai vini. Al palato i vini sono secchi e molto spesso sapidi. Il Vermentino è abbinabile con gli antipasti magri, i crostacei, i molluschi e le minestre in brodo.

Le aziende

Campo della Sughera vinifica un ottimo Bolgheri Bianco Achenio dal 70% di Sauvignon, il 15% di Vermentino a cui affianca la restante percentuale con lo Chardonnay. Il colore è un bel paglierino a riflessi verdi, con una gamma olfattiva di frutti esotici come la papaia, gli agrumi, il mango e un finale dolce di mandorla. Il palato è vellutato e morbido, bilanciato da una buona sapidità. Invecchiato in legno, va ad incontrare in tavola l'astice ai fagiolini.

Dalla Fattoria Casa di Terra abbiamo un buon Bolgheri Vermentino dal naso di mela e albicocca, seguito dal glicine e dal talco. Il palato è dotato di sapidità e morbidezza, dopo un piccolo invecchiamento in legno.

Grattamacco vinifica l'ottimo Bolgheri Bianco Grattamacco dal Vermentino in purezza che si veste d'oro con sfumature verdoline. Al naso esprime profumi di macchia mediterranea con ginestra, fiori di zagara e poi banana e nocciola. Il palato è ben strutturato e pieno, con un perfetto equilibrio di freschezza, sapidità e morbidezza. Ottimo con il salmone e riccioli di sogliola.

Con Michele Satta il Bolgheri Bianco si produce dal 70% di trebbiano e il 30% di Vermentino per avere un prodotto pulito, con olfatto fruttato alla pesca gialla e poi ancora glicine e camomilla. Il palato è ben fresco, con sapidità elevata che si esprime nel finale da associare alla frittura di calamari.

Dalla Tenuta del Poggio al Tesoro abbiamo il SoloSole dai profumi di albicocca ed acacia, ben strutturato al palato, con un sapore sapido e persistente, ben intenso, per essere abbinato ai crostacei alla griglia.

Capalbio

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vigneti bianchi](#)

[Il Capalbio DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Capalbio è posta nella parte meridionale della provincia di Grosseto, sulle colline che anticipano la zona costiera della Maremma toscana fino al promontorio dell'Argentario.

Queste colline sono caratterizzate da una forte presenza di arenarie e marne, intercalate da scisti, e presenza anche di silicio, rocce carbonatiche e granitiche originate da una attività vulcanica preistorica.

La zona ha avuto numerosi problemi in passato in quanto caratterizzata da numerose paludi che di fatto ne impedivano sia la coltivazione che l'abitabilità stabile.

Il clima è mediterraneo e temperato, con una buona ventilazione dovuta alla vicinanza del mare.

I vigneti bianchi

Per produrre i vini bianchi sotto la denominazione vengono usati principalmente i vitigni delle varietà Vermentino e Trebbiano Toscano.

Il Trebbiano è tra i vitigni più coltivati in Italia, dove trova il clima adatto alla sua maturazione. In Toscana, così come nel centro Italia, è utilizzato nella produzione di bianchi secchi ed aromatici, mentre in Francia, a causa del clima troppo rigido, viene utilizzato, con il nome di Ugni Blanc, nella produzione dei famosissimi distillati Cognac ed Armagnac. Sembra che fu infatti importato nella Guascogna da Lucrezia Borgia, che pensava erroneamente di riuscire a riprodurre gli stessi buoni risultati ottenuti in Toscana. Il vitigno però, risentendo dei problemi di acinellatura, colatura e maturazione dovuti al freddo, vennero ben presto tralasciati a produzioni inferiori e più scadenti a livello qualitativo,

anche se molto produttivi, fino alla perfetta realizzazione dei brandy francesi che divennero anche uno status symbol per l'aristocrazia europea ed americana.

La caratteristica principale di questa varietà è il suo supporto acido ai vini, così da essere molto usato nei tagli con delle uve molto qualitative ma povere di supporto strutturale.

Il Capalbio DOC bianco

La denominazione di origine controllata Capalbio vede la luce dal decreto ministeriale del 21 maggio 1999 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di Orbetello, Capalbio, Magliano e



Manciano tutti in provincia di Grosseto.

Per quanto riguarda i vini bianchi, le tipologie autorizzate sono il Bianco, il Vermentino e il Vin Santo.

Per quanto riguarda il Vin Santo e il Bianco, questi devono essere ottenuti da almeno il 50% di Trebbiano Toscano, a cui si possono affiancare numerose uve a bacca bianca coltivate nella zona.

La resa massime delle uve deve essere di 11,5 tonnellate per ettaro.

Il Capalbio Vermentino ha invece l'obbligo consueto per quasi tutti i disciplinari di contenere almeno l'85% del vitigno menzionato in etichetta.

Il vino Bianco può essere commercializzato solo dopo il 31 dicembre dell'anno di produzione, mentre per il Vin Santo la data di riferimento è il 31 marzo, naturalmente utilizzando uve che abbiano subito un appassimento, che deve essere effettuato fino al 1° dicembre dell'anno di produzione.

I vini hanno colore paglierino, con il Vermentino che fornisce anche riflessi verdi. Il Vin Santo invece ha chiaramente i colori dorati classici dei vini passiti. Ad accezione del Vin Santo, i vini hanno profumi fruttati con palato secco e sapido. I vini passiti invece sono molto aromatici, con palato che può essere sia secco che amabile, fino al dolce, con sensazioni vellutate classiche di questo tipo di vini. I bianchi hanno ottimi abbinamenti con le cozze alla marinara, il prosciutto e melone e i risotti con gli asparagi. Per il Vermentino, oltre al prosciutto e melone, si possono abbinare il palombo con i piselli e le minestre di riso e fave, mentre con il Vin Santo in tutte le tipologie gustative gli abbinamenti sono quelli classici con i dessert e la pasticceria.

Le aziende

La Cantina Cpalbio vinifica i Bianchi sotto questa denominazione con un taglio di Trebbiano, Malvasia del Chianti e Ansonica, per avere un vino paglierino, dai profumi fruttati e un palato fresco e secco. Ha molti abbinamenti sia con piatti di pesce e frutti di mare, sia con carni bianche lievemente aromatiche. Come fine pasto può accompagnare i formaggi molli.

L'Azienda Santa Lucia di Scotto Nicola produce il Capalbio Brigante con il Vermentino in purezza utilizzando rese massime di 8 tonnellate per ettaro. Il vino ha il classico colore paglierino con riflessi verdognoli e i profumi lievemente fruttati della pesca bianca e i toni leggermente freschi di mineralità. Il palato è secco, soffice, con riproposizioni fruttate e un finale leggermente lungo. Ottimo con i molluschi al pomodoro pachino o con i crostacei aromatizzati alle erbe. L'azienda produce anche il Capalbio Vin Santo Graticcio, dai terreni argillosi con rese delle uve di 5 tonnellate per ettaro, dal Trebbiano e l'Ansonica. Ne risulta un buon prodotto dorato, con i profumi lievi del fieno e della frutta bianca. Il palato secco-amabile lo rende appetibile per la pasticceria secca tipica toscana.

Colli dell'Etruria Centrale

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Colli dell'Etruria Centrale DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione di questa denominazione coinvolge una larga parte del territorio toscano centrale, con notevoli differenze quindi di suoli e microclimi a seconda dell'area delimitata di produzione.

Bisogna quindi riferirsi, per un'accurata analisi sulle caratteristiche del terreno, all'orogenesi generale della Toscana per poi indagare singolarmente le varie zone per comprenderne le peculiarità.

La zona di produzione è stata stabilita geograficamente sulla falsa riga di quella del Chianti, per creare un disciplinare meno rigido e consentire una produzione simile senza danneggiare il famoso vino toscano. Il territorio è collinare, con presenza di numerosi agglomerati geologici di varia natura, con presenza che può essere sia calcarea e argillosa, sia silicea e vulcanica.

Con il 25% di territorio montano, il 65% di territorio collinare e il resto pianeggiante, e la presenza di numerosi corsi d'acqua, la Toscana presenta una moltitudine di microclimi che influenzano in maniera sostanziale la crescita delle viti. Abbiamo così un clima più temperato e caldo verso la costa, che si avvicina a un clima più continentale man mano che ci si avvicina alla catena appenninica.

L'area toscana è da sempre una terra di vini, come la sua storia millenaria attesta. Fu infatti la patria degli Etruschi, l'antico popolo di tradizioni libertine che faceva del vino la bevanda di accompagnamento per tutte le celebrazioni, ricorrenti in quasi tutti i giorni dell'anno, sia famigliari che amicali, oltre che religiose.

I Romani naturalmente continuarono la tradizione ampliandola e rendendola commercialmente una delle fonti primarie di introiti della regione. La tradizione non conobbe pause se non in un breve periodo del basso medioevo, ma già dopo l'anno mille gli appezzamenti di terreno dove erano presenti i boschi vennero convertiti alla viticoltura, e dal 1200 in poi si cominciarono a legiferare le prime normative per la difesa del vino toscano nei vari comuni in concorrenza, sia commerciale che di dominazione territoriale, presenti nella regione.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei bianchi sotto la denominazione Colli dell'Etruria Centrale vengono utilizzati principalmente i vitigni delle varietà Trebbiano toscano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Vernaccia di San Gimignano e Malvasia del Chianti.

La Malvasia Bianca del Chianti è una delle varietà più importanti dal punto di vista qualitativo. È generalmente utilizzata nei tagli, soprattutto con il Trebbiano e coltivata anche nell'alto Lazio e in Umbria per le sue rese molto produttive. Nell'utilizzo per la produzione del Vin Santo, viene sfruttata la sua attitudine all'ossidazione per fornire un vino particolare. Inoltre la Malvasia è un vitigno molto eclettico, che può fornire vini di molteplici tipologie, dai frizzanti e

spumanti ai passiti dolci, garantendo quindi ai coltivatori una produzione a largo raggio molto elastica.

Il Colli dell'Etruria Centrale DOC bianco



La denominazione di origine controllata Colli dell'Etruria Centrale venne approvata nel 1990 e successivamente riformata dal decreto ministeriale del 24 maggio 1997 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nelle province di Firenze, Pistoia, Prato, Arezzo, Pisa e Siena già autorizzate precedentemente per produrre la denominazione Chianti.

Per quanto riguarda i vini bianchi viene autorizzata la produzione nelle tipologie Bianco, Vin Santo e Vin Santo Riserva.

Le composizioni ampelografiche per quel che riguarda il bianco generico sono costituite da una percentuale minima di Trebbiano Toscano di almeno il 50% a cui si affiancano le altre uve Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Vernaccia di San Gimignano e Malvasia del Chianti, mentre nel Vin Santo la composizione deve essere formata dal 70% di Trebbiano e Malvasia con la restante percentuale eventualmente affidata alle altre uve.

Le rese massime delle uve autorizzate sono fissate a 12 tonnellate per ettaro.

I vini bianchi hanno colori paglierini, con sfumature verdoline. I profumi sono abbastanza variabili, a seconda delle scelte dei produttori nell'assemblaggio, ma rispecchiano generalmente caratteristiche fruttate, più o meno delicate o intense. Il palato è generalmente secco e fresco, dotato di buona sapidità e briosità. Il Vin Santo invece ha colori che variano dal paglierino all'ambrato, a seconda del taglio usato e dell'invecchiamento. Il naso è molto aromatico e persistente, con palato vellutato che a seconda delle scelte del produttore può essere secco o amabile. Il Bianco trova abbinamenti con gli antipasti magri, i formaggi molli e i risotti delicati, anche se i piatti che si possono accordare sono molteplici. Il Vin Santo ha i classici abbinamenti con la pasticceria, anche con i dolci fritti classici toscani, o per i fuori pasto e la meditazione.

Le aziende

Una delle aziende più repute della Toscana, Altesino, produce un ottimo l'ottimo Vin Santo d'Altesi, con un assemblaggio del 70% di Trebbiano e il restante di Malvasia, ottenendo un prodotto ambrato, con delicati sentori di albicocca e fichi secchi, seguiti dalle note della nocciola e del miele su sfumature eteree. Il palato ha un ottimo equilibrio dolce-fresco, da abbinare al panforte classico dopo che le uve sono state appassite per 4 mesi.

Bindella vinifica un eccellente e premiato Vin Santo ambrato con eleganti profumi secchi di albicocca, dattero, fichi e arancia. Palato dolce e vellutato, ben sapido e fresco da associare ai formaggi erborinati.

Colli di Luni

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli di Luni DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La denominazione Colli di Luni viene prodotta a cavallo tra le due regioni, Liguria e Toscana, nelle provincie che si affacciano sul Golfo di La Spezia, con la zona di estensione maggiore in provincia di La Spezia e una piccolissima parte nella provincia di Massa Carrara.

La zona è caratterizzata da aspre colline, su cui l'uomo ha dovuto ricavare delle terrazze che gli permettessero la coltivazione, e sfidare i forti pendii a strapiombo sul mare.

Le piccole vigne ricavate risentono dell'influenza del mare, che con i suoli argillosi fornisce ai vini aromi sapidi e minerali, grazie anche al massiccio impiego del Vermentino che qui ha trovato una delle sue terre d'adozione, contribuendo a una produzione di ottimi vini freschi con intensi aromi di menta e agrumi. Il clima è temperato, con l'azione dei venti marini che favorisce lo scambio termico e fornisce anche qualche tono salmastro ai vini. La presenza di numerose rocce contribuisce a mantenere le temperature delle viti costanti anche durante la notte, restituendo il calore accumulato di giorno.

I vitigni

Per la produzione dei vini bianchi Colli di Luni vengono utilizzati principalmente i vitigni delle varietà Vermentino e Trebbiano Toscano.

Il Vermentino è un'uva autoctona italiana, diffusa soprattutto in Liguria e in Sardegna, dalla forte intensità aromatica equilibrata da un'estrema delicatezza, tanto da essere molto usata negli ultimi decenni anche nella Francia sud orientale e in misura minore in Corsica, dove è chiamata Malvoisie de Corse. È inoltre dotata di un'ottima acidità, che se ben sviluppata apporta notevoli capacità di invecchiamento nei vini. Le supposizioni di strette parentele con il Pigato ligure e la Favorita piemontese sembrano trovare sempre più riscontri nelle ricerche ampelografiche degli esperti, ricerche che saranno ulteriormente aggiornate in un prossimo futuro. Fornisce un attimo apporto di corpo, acidità e profumo ai vini, e in questa zona ha certamente un ruolo da protagonista, relegando il Trebbiano a semplice uva da taglio.

Il Trebbiano è il vitigno bianco più coltivata d'Italia, utilizzato soprattutto per il suo apporto acido e le sue alte rese, che favoriscono le produzioni abbondanti.

Matura prima rispetto alle altre varietà di Trebbiano, alzando così la latitudine del suo limite geografico per ottenere prodotti sufficienti. Nelle zone troppo fredde infatti non riesce a rendersi utile per la produzione dei vini, tanto da essere utilizzato come base di numerosi distillati e acquaviti, come i Cognac e gli Armagnac.

Il Colli di Luni DOC bianco



La denominazione di origine controllata Colli di Luni fu istituita dal decreto ministeriale del 1° dicembre 1995 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi in parte della provincia di La Spezia e nei comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana in provincia di Massa Carrara.

Il vino bianco deve essere prodotto con il Vermentino per un minimo 35% del taglio, e dal Trebbiano Toscano con percentuali variabili dal 25 al 40% nell'assemblaggio.

Le tipologie autorizzate sono il Bianco generico e il monovarietale Colli di Luni Vermentino con il vitigno menzionato che deve essere presente nel vino per almeno il 90% del taglio, anche se spesso viene utilizzato in purezza.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 10 tonnellate per ettaro e devono garantire un volume alcolico minimo di 10,50% per il Colli di Luni Bianco e di 11,00% per il Colli di Luni Vermentino.

Il Colli di Luni Bianco ha colore giallo paglierino, con profumo delicato e gradevole. È un vino secco e di immediata freschezza, con toni sapidi e minerali.

Anche Colli di Luni Vermentino è paglierino con profumi intensi e fruttati. In bocca è secco, delicatamente mandorlato, con bei finali anche qui sapidi e freschi. Negli abbinamenti trova molti piatti, non solo a base di pesce, ma comunque di una certa eleganza, come il branzino, il cappon magro, gli ortaggi e i formaggi molli come fine pasto. Per il bianco si possono abbinare anche piatti più decisi, ad esempio le acciughe e i risotti ai frutti di mare.

Le aziende

L'Azienda Agricola La Colombiera di Francesco e Piero Ferro a Fosdinovo è tra le cantine più famose e antiche che produce il Colli di Luni, tra cui i Vermentini millesimati molto fragranti. La gamma olfattiva risulta fruttata, con la mela in primo piano. Il palato rispecchia le caratteristiche di questi Vermentini, con toni sapidi e freschi, costruiti su una buona struttura e un corpo solido per un finale al dolce sapore di mandorle. Un ottimo abbinamento con i crostacei.

Il Vermentino più vecchio esprime maggiormente i toni minerali e quelli fruttati, con alcune sfumature candite. Il finale è anche più fragrante con nette evoluzioni di biscotto. Il palato rimane fresco, ancora più corposo e perde un pochino di sapidità a favore di un finale leggermente dolce. Per questo vino si possono abbinare dei calamari ripieni e dei pesci più aromatici.

Colline Lucchesi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Colline Lucchesi DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione di questa denominazione si svolge sulle colline a est che dominano la città di Lucca e che delimitano l'omonima piana.

Le colline sono geologicamente costituite da più strati, con il primo, più profondo, caratterizzato da rocce evaporitiche di cui i calcari e i gessi ne costituiscono la formazione principale. Su questo strato si poggia un piano calcareo, intercalato da marne e silicio sul quale poggia a sua volta uno strato sedimentario di torba costituito da arenarie e marne.

Il clima è temperato e mite, data la bassa altitudine delle colline e la vicinanza del mare, che influisce con i suoi venti salmastri a temperature

miti anche d'inverno.

I vitigni bianchi



Nella produzione dei vini bianchi sotto la denominazione Colline Lucchesi si utilizzano i vitigni delle varietà Trebbiano Toscano, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Greco, Grechetto e Malvasia del Chianti.

Il Greco è un vitigno molto coltivato nel sud Italia, di origine ellenica, che riesce a fornire vini di qualità dai profumi nobili. In Toscana viene utilizzato per il taglio di alcuni bianchi secchi, perché non riesce ad avere gli stessi splendidi risultati forniti nel meridione in quanto preferisce i climi caldi e secchi.

Il Grechetto è invece una varietà molto coltivata nel centro Italia, dove produce vini ricchi e robusti, con carattere peculiare, che quando ben vinificato riesce a riprodurre ottimi aromi di noce e vernice, utilizzati soprattutto in Umbria nella zona di Torgiano. La sua struttura è molto solida, tanto da essere impiegato anche nella produzione dei Vin Santo ed essere anche una componente del famoso Cervaro bianco dove supporta lo Chardonnay.

Il Colline Lucchesi DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colline Lucchesi prende vita dal decreto ministeriale del 8 Luglio 1997 per autorizzare la produzione di

vini bianchi e rossi nei soli territori comunali di Lucca, Porcari e Capannoni nell'omonima provincia.

Per quanto riguarda la produzione dei vini bianchi, vengono autorizzate oltre alla tipologia Bianco, anche le tipologie monovarietali Sauvignon e Vermentino, e la produzione di Vin Santo, anche nella tipologia Occhio di Pernice che, nonostante in questa zona sia ottenuta con uve rosse, come da tradizionale metodologia, assume dei colori rosati.

La base ampelografica per produrre il Bianco prevede l'impiego del Trebbiano Toscano nelle percentuali che vanno dal 45 al 70%, a cui si affiancano le altre uve Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Greco, Grechetto e Malvasia del Chianti, di cui Chardonnay e Sauvignon possono essere impiegati insieme o da soli fino al 30%. La percentuale per i monovitigni riguardante la varietà indicata in etichetta è il classico 85% comune a quasi tutti i disciplinari italiani.

Le rese massime autorizzate per i vitigni corrispondono a 10 tonnellate per ettaro.

Per i Vin Santo che siano ottenuti dopo il tradizionale appassimento, la commercializzazione non può essere effettuata se non dopo tre anni dalla produzione, con decorrenza al 1° novembre.

I vini, ad eccezione del Vin Santo, hanno colori paglierini, con il Sauvignon che può assumere anche toni dorati, con naso aromatico e palato secco e vellutato. Il Vermentino resta sempre secco, ma con palato vellutato e gusti fruttati, mentre al naso ha la caratteristica gamma olfattiva molto intensa del vitigno. Il Bianco leggero resta più delicato, sia come naso che come palato. Il Vin Santo ha invece le caratteristiche dei vini passiti, con colori che vanno dal dorato all'ambrato, e i profumi aromatici classici. Anche il palato risulta quello di un classico passito dolce e vellutato nella tipologia amabile, mentre resta asciutto e setoso nella tipologia secco.

Negli abbinamenti il Bianco si associa bene agli antipasti di mare, alle minestre di verdure, ai piatti a base di uova e ai formaggi molli. Il Vermentino si abbina bene ai crostacei, ai formaggi molli, ma anche alle carni bianche come il pollo allo spiedo. Per il più aromatico Sauvignon si suggeriscono i pesci alla griglia, le minestre di verdure, i carciofi e i formaggi molli, mentre per il Vin Santo gli abbinamenti sono i classici dessert e la pasticceria alla crema.

Le aziende

La Fattoria Sardi Giustignani produce un buon Colline Lucchesi Vermentino Quinis tagliato con un 10% di Sauvignon, molto aromatico e ben sapido al palato, con toni citrini e vegetali. Se ne suggerisce il servizio con le tartine alla crema di avocado e gamberetti. Il Bianco Villa Sardi invece prevede un 25% di Grechetto, un 30% di Vermentino e un 45% di Trebbiano per avere un vino fresco e floreale, sapido e di pronta beva per gli aperitivi con gli amici.

Tenuta di Valgiano utilizza metodi biodinamici per produrre i suoi vini, tra cui il Colline Lucchesi Bianco Giallo dei Muri dai toni paglierini luminosi e le gamme olfattive esotiche del frutto della passione, completate dall'acacia e dallo zucchero vanigliato. Il palato rispecchia la vena fruttata del naso, dotandola di buona freschezza e un buon finale mediamente lungo. È un ottimo vino per il branzino in crosta di patate.

Cortona

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Cortona DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Cortona si svolge sulle colline della Toscana meridionale a ridosso del confine con l'Umbria, vicino al Lago Trasimeno.

I terreni sono di origine alluvionale, con colline dolci costituite da argille in prevalenza, sabbie e materie organiche provenienti dai fossili preistorici che occupavano il fondo dell'antico mare della Tetide. A differenza di molte altre zone non ci sono grosse presenze calcaree, favorevoli alla coltivazione della vite, i terreni sono comunque di buona fertilità grazie alla presenza di limo, marne e arenarie coadiuvate da

molto silicio e scisti. Il lago ha una funzione mitigatrice nell'area, con scambi termici adatti alle coltivazioni collinari. La coltivazione si svolge soprattutto nelle aree pedecollinari, che delimitano la zona pianeggiante.

La fertilità dell'area era conosciuta già alla prima civiltà che occupò l'area, gli Etruschi, che furono poi assimilati dai Romani che ne proseguirono e arricchirono la produzione vinicola, grazie alla vicinanza della capitale dell'impero, che importava enormi quantità di vini.

I vitigni bianchi

Per produrre i bianchi cortonesi vengono utilizzate i vitigni delle varietà Trebbiano toscano, Malvasia bianca, Chardonnay, Grechetto e Sauvignon. A queste può essere affiancato il Sangiovese nella produzione dei Vin Santo, una particolarità della zona.

Anche la Malvasia bianca si utilizza per la produzione di questo vino passito, insieme al Trebbiano, in quanto è una varietà antica e versatile, capace sia di appassire che di fornire vini giovani e briosi, leggermente frizzanti ma anche versioni ottimamente spumantizzate.

Il Trebbiano in questa zona, viene utilizzato con la Malvasia per la produzione dei passiti, grazie alla sua versatilità che con rese controllate può fornire questo tipo di vini anche in purezza.

Il Cortona DOC



La denominazione di origine controllata Cortona fu istituita per autorizzare la produzione di rossi e bianchi nel solo comune di Cortona in provincia di Arezzo.

Per la produzione dei bianchi sono autorizzate le tipologie monovarietal

Grechetto, Sauvignon e Chardonnay e il Vin Santo, anche Riserva.

Per i monovarietali la percentuale di vitigno è il classico 85%, mentre i Vin Santo si devono produrre per almeno il 70% da Grechetto, Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano.

Le rese massime autorizzate sono stabilite a 9 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie ad eccezione del Vin Santo che deve essere ottenuto da rese massime di 8 tonnellate per ettaro.

L'uva per il Vin Santo deve essere appassita fino al 15 dicembre e la messa in vendita non può avvenire prima del 31 marzo del terzo anno per il Vin Santo e prima del 1° novembre del quinto anno di produzione.

I vini hanno colori paglierini, con gamme olfattive a seconda del vitigno, che risultano aromatiche e intense, con lo Chardonnay più fruttato. Al palato sono vini secchi, eleganti.

I Vin Santo hanno colori classici dei passiti, che variano dall'oro all'ambra, con profumi molto intensi e fruttati, e bocca vellutata.

Negli abbinamenti con lo Chardonnay si possono scegliere i ravioli in brodo, il salmone affumicato o le fettuccine ai frutti di mare. Con il Grechetto si passa a sapori più forti, come gli involtini ai carciofi e l'insalata di tonno, ma anche con la pasta con la ricotta. Anche il Sauvignon si abbina con i sapori con cui si accorda lo Chardonnay.

I Vin Santo hanno i classici abbinamenti con i dessert e la pasticceria, sia cremosa che secca.

Le aziende

I Tenimenti Luigi d'Alessandro vinifica un ottimo Cortona Vin Santo con il Trebbiano in purezza. Il risultato è un vino di colore topazio molto brillante, che esprime gamme olfattive con confetture di susine, seguite da mela, frutta caramellata, zafferano e caffè. Il palato è dolce e ben equilibrato da un'ottima sapidità. Il finale è lungo e affumicato, ottimo per la pasticceria con i frutti canditi.

Gli Avignonesi vinificano un Sauvignon giallo paglierino, con aromatici profumi fruttati e floreali che ben si abbinano ai crostacei, ai formaggi freschi, ma anche a risotti e carni bianche delicate.

Anche l'Azienda Agricola Stefania Mezzetti vinifica il Sauvignon dai toni delicati ma con bocca ben tannica e potente, anche se morbida, da abbinare ai salmoni affumicati e le paste ai frutti di mare.

Il Consorzio di Tutela dei vini di Cortona produce tutta la gamma. Lo Chardonnay è di un bel paglierino con profumi di frutta fresca, mentre il Grechetto esprime sentori più aromatici.

Giannoni Fabbri vinifica un bel Vin Santo di colore ambrato, dal Trebbiano in purezza dove si esprimono la frutta secca, il dolce del miele e il retrogusto amarognolo degli amaretti. Il palato richiama il naso, con un bel sapore dolce e persistente.

L'azienda La Canonica vinifica il Cortona Sauvignon Don Giovanni, sempre giallo paglierino con eleganti sentori di frutta bianca, come la pesca. Al palato freschezza e sapidità rendono il vino molto bevibile, e abbinabile sia ai risotti che alle carni bianche.

Elba

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vigneti bianchi](#)

[L'Elba DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Come è facile immaginare questa denominazione appartiene all'Isola d'Elba, di fronte alla costa toscana.

Anche l'Isola d'Elba si è originata per mezzo dello scontro tra le placche euroasiatica ed africana, avvenute per deriva dei continenti durante le varie ere geologiche.

Geologicamente l'isola è costituita da vari tipi di formazioni rocciose, di diversa origine. Ci sono tre tipi di rocce che costituiscono l'Elba, quelle di origine vulcanica, dovute alla risalita del magma; quelle granitiche, che contengono gli elementi classici metamorfici come le forme di granito, modellate in profondità dalle alte temperature e pressioni; e quelle calcaree, dovute alla sedimentazione delle conchiglie fossili che erano deposte sul fondo dell'antico mare preistorico che una volta emersi hanno formato le argille e le arenarie, con forte presenza di calcite. Inoltre sono presenti molti minerali classici di profondità come la pirite, il magnetite e la ematite.

Il clima è temperato mediterraneo, con i venti marini che influiscono positivamente alla crescita delle viti, sia per la mitigazione che i profumi impressi al territorio.

I vigneti bianchi

I principali vitigni con cui si vinificano i vini bianchi dell'Elba sono il Trebbiano Toscano, qui chiamato anche Procanico, il Vermentino, l'Ansonica e il Moscato bianco.

Il Procanico è da alcuni considerato una sotto varietà umbra del Trebbiano, superiore come qualità, mentre altri lo considerano solo un sinonimo del vitigno autoctono toscano. Per il momento, in mancanza di certezze per un'accurata ricerca ampelografica, possiamo solo affermare che questo vitigno potrebbe essere un clone di Trebbiano con qualità maggiorate, e indicarlo come Trebbiano in attesa di ulteriori accertamenti.

L'Ansonica dell'isola viene vinificato anche come passito, con buoni risultati. La scelta di appassire le uve di questo vitigno si deve alla grande aromaticità di questa varietà, che con rese molto controllate, può dar luogo ad ottimi vini dai sentori di noce che con la concentrazione degli zuccheri può fornire vini dolci ma al tempo stessi dotati di un'acidità sufficiente.

L'Elba DOC bianco



La denominazione di origine controllata Elba nasce dal decreto ministeriale del 15 settembre 1999 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nel solo territorio dell'isola.

Per la produzione dei vini bianchi si autorizzano le tipologie Bianco e Bianco Spumante, i monovarietali Ansonica, Trebbiano toscano o Procanico e Vermentino, i vini passiti monovarietali Ansonica Passito e Moscato Passito, il Bianco Passito generico e il Vin santo.

Le composizioni ampelografiche per il Bianco, Bianco Spumante e Vin santo prevedono l'utilizzo del Trebbiano toscano che deve essere presente con percentuali dal 10 al 70% dell'assemblaggio, affiancato da Ansonica e Vermentino con un taglio dal 10 al 70%.

Il Moscato Passito invece deve essere composto dal vitigno in purezza, mentre per i monovarietali, anche in tipologia Passito, la percentuale è il classico 85% autorizzato dalla legge italiana.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 9 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie ad eccezione dei passiti, dove la quota è stabilita a 7 tonnellate per ettaro.

L'appassimento minimo è di dieci giorni, e i vini passiti non possono essere commercializzati se non oltre il 1° novembre del terzo anno di lavorazione.

I vini hanno colori paglierini, con tendenza all'ambra nelle tipologie passite, mentre il Vin Santo varia dal colore oro all'ambra.

Le gamme olfattive sono molto variabili, dipendono per i monovarietali dal vitigno e per i generici, vista l'elasticità nelle percentuali dell'assemblaggio, dalle scelte del produttore.

Sono generalmente vini fruttati e secchi, con alcune variazioni. I Passiti invece hanno gusti che variano dal secco all'amabile al dolce, con palati vellutati.

Negli abbinamenti il Bianco può essere associato con i calamari come alle verdure, sia gratinate che minestre, oltre ai formaggi molli come fine pasto. L'Ansonica invece preferisce i formaggi caprini, gli antipasti, le minestre in brodo e i risotti con le verdure. Per lo Spumante si possono scegliere i crostacei e i molluschi, ma anche i dessert. Per i Passiti ci sono i classici dessert e la pasticceria, sia secca che cremosa per l'amabile e il dolce.

Le aziende

Acquabona produce l'Elba Ansonica tagliato con un 15% di Vermentino, che si veste di paglierino per esprimere dei profumi fruttati seguiti dalle erbe aromatiche. Il palato è fresco e dotato di buona struttura e corpo. Bene con il riso alle verdure.

L'azienda Cecilia ha nella sua produzione un ottimo Moscato Passito, di 15% vol e di oro brillante. La gamma olfattiva esprime le albicocche secche, a rosa bianca, la vaniglia e toni di muschio nel finale. Il palato è dolce e sapido, rinfrescato da un'ottima vena minerale. Il connubio è con la torta di pere caramellate. Sempre da quest'azienda abbiamo l'Ansonica tagliato con un 15% di Chardonnay, paglierino e dai sentori di frutta bianca, nespole in primis, seguiti dall'agrumato del mandarino e del floreale dei fiori bianchi. Ottimo il corpo, per l'insalata di riso. Il Bianco generico è invece un Trebbiano tagliato con il 10% di Vermentino. Naso fruttato, con la pesca bianca, seguito dai toni vegetali e floreali della ginestra e dell'ortica. Molto sapido, con buon corpo, si può bere con i tagliolini al salmone.

Montecarlo

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Montecarlo DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Montecarlo DOC si svolge in un'area già interessata dalla produzione del Colline Lucchesi, leggermente più ampia, sulle colline a pochi chilometri ad est di Lucca.

Sono colline che possono essere suddivise in vari strati di profondità, con la parte inferiore e più profonda che è costituita dalle rocce evaporitiche che fanno da basamento agli agglomerati calcarei più duri misti a formazioni di gesso. Sopra queste formazioni si può trovare ancora calcare in superficie, ma misto con marne e silicio provenienti da antiche attività vulcaniche oramai estinte. Infine, nella ultima era geologica, si è formato uno strato di arenarie e marne originato da torba

probabilmente alluvionale.

I venti salmastri che possono giungere fino alle colline, per lo più basse e dolci, influiscono relativamente sulle viti ma molto sul clima temperato e mediterraneo di questa zona, caratterizzata da inverni miti ed estati abbastanza ventilate.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi si utilizzano le uve provenienti dai vigneti delle varietà Trebbiano toscano, Sémillon, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco, Vermentino e Roussanne.

Il Sémillon è un'uva originaria della Francia sudoccidentale, dove è una delle protagoniste nella produzione dei famosissimi Sauternes dolci del bordolese in assemblaggio con il Sauvignon. Produce, dai suoi acini dorati, vini grassi, ottimi per l'invecchiamento dove riesce anche a sviluppare gli aromi, altrimenti abbastanza poveri in giovinezza. Viene tagliato anche con lo Chardonnay e altre uve, per apportare struttura grazie alla sua peculiarità. È di facile coltivazione e tarda maturazione, e se ben maturato fornisce aromi di miele. L'aspetto dorato dei suoi vini viene accentuato dalla maturazione in rovere, spesso utilizzata con questo vitigno facilmente attaccabile dalla muffa nobile, praticata sul Sémillon non solo nell'area del Sauternes ma anche in California, Cile e altre zone del mondo. Nell'assemblaggio con gli altri grandi nobili è essenziale per ottenere un lungo invecchiamento.

La Roussanne è invece una vite originaria della Francia meridionale, componente essenziale dei grandi Hermitage della valle del Rodano, coltivata anche in Corsica. Se raggiunge la piena maturità riesce a conferire ai vini intensi e freschi aromi di tè alle erbe e un'acidità che gli permette di invecchiare con eleganza. Viene autorizzata anche nella produzione dei grandi Châteauneuf de Pape e spesso affiancata al Vermentino.

Il Montecarlo DOC bianco



La denominazione di origine controllata Montecarlo prese vita con il decreto ministeriale del 13 agosto 1969 successivamente modificato più volte per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori comunali di Montecarlo, Capannori, Altopascio e Porcari, tutti in provincia di Lucca.

Per la produzione dei vini bianchi sono regolamentate le tipologie monovarietalì Vermentino, Sauvignon e la tipologia Bianco e Vin Santo, che hanno una composizione ampelografica proveniente dal Trebbiano toscano per un minimo del 30% e un massimo del 60%, affiancato da almeno tre delle varietà Sémillon, Vermentino, Pinot grigio, Sauvignon, Pinot bianco e Roussanne con percentuali che vanno dal 40 al 70%.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 10 tonnellate per ettaro, ad eccezione del monovitigno Vermentino per il quale la quota massima è di 9 tonnellate. Per il Vin Santo è prevista anche la menzione Riserva.

I vini sono di colore paglierino, che nel Vin Santo possono tendere al dorato o all'ambrato. Sono vini con gamme olfattive delicate, e gusti secchi. Per il Vin Santo si accentua una certa intensità e persistenza, con palato setoso e che varia dal secco all'amabile fino al dolce.

Gli abbinamenti per il Bianco e il Vermentino sono gli antipasti di magro, le minestre e i piatti di pesce delicati; per il Sauvignon possiamo scegliere piatti più sapidi e aromatici, mentre con il Vin Santo avremo i classici dessert e la pasticceria secca.

Le aziende

La Fattoria del Buonamico produce l'ottimo Montecarlo dal colore giallo ambra, con i classici profumi di albicocche, pesche e fichi e secchi, miele ed erbe di campo. Il palato è molto dolce e richiama tutti gli aromi percepiti nel naso con un bel finale affumicato. Un ottimo passito per la pasticceria cremosa e la crema alla catalana.

Anche la Fattoria del Teso produce il Vin Santo, un ottimo vino ambrato con un naso profumato all'uva sultanina, il miele e i datteri. Bocca fresca ed alcolica, dotata di un buon corpo e un lungo e persistente finale. Sicuramente più indicato per la meditazione. Dalla stessa azienda abbiamo il Bianco, con sentori di albicocca e iris, seguiti dai toni vegetali del timo e della salvia. Il palato è caratterizzato dalla morbidezza. Da provare con gli spaghetti alle cozze.

La Fattoria La Torre ha un discreto Bianco paglierino con sfumature verdognole e naso agrumato e fruttato con albicocche in primo piano. Palato fresco e vivace, di buon corpo, che richiama le sensazioni olfattive. A tavola con le seppie ripiene.

Montecucco

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Montecucco DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La denominazione Montecucco viene prodotta nelle campagne a nord di Grosseto, in una zona collinare costituita prevalentemente di calcare, posta in una particolare posizione geografica che più di altre zone rivela gli aspetti degli scontri fra le placche tettoniche avvenute nella preistoria.

Qui infatti, grazie all'azione delle pressioni a cui è stato sottoposto il sottosuolo, si sono formate crepe, e grotte sotterranee, soprattutto nella parte più vicina al parco naturale e al confine umbro, che come è noto, risente ancora di attività sismiche anche di notevole impatto.

I suoli sono generalmente poveri, con strati superficiali di arenarie.

Il clima è temperato secco, e consente così la concentrazione naturale degli aromi negli acini, dotando il succo anche di buona densità.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei vini bianchi sotto questa denominazione vengono utilizzati i vitigni delle varietà Malvasia bianca, Vermentino, Grechetto bianco e Trebbiano toscano.

La Malvasia bianca viene utilizzata in questo territorio per concorrere alla produzione del Vin Santo, ma sfortunatamente non riesce ad apportare quelle caratteristiche aromatiche e strutturali che solitamente si hanno dalla sua vinificazione congiuntamente agli altri vitigni. Ne risulta così una produzione di passiti non certo indimenticabile, soprattutto se posta al confronto con la grande tradizione che questa tipologia ha in Italia. Anche il Grechetto, che dovrebbe supportare le altre uve in appassimento e che generalmente fornisce ottimi risultati, non riesce nella zona a coadiuvare questa produzione. Vedremo in futuro se i produttori saranno capaci di migliorare queste produzioni o se il territorio non

consente una qualità maggiore forse a causa della povertà del terreno. Il Vermentino invece riesce ad esprimersi a discreti livelli



Il Montecucco DOC bianco

La denominazione di origine controllata Montecucco venne istituita dal decreto ministeriale del 30 luglio 1998, recentemente modificata il 9 settembre 2011, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Roccalbegna, Cinigiano, Campagnatico, Civitella Paganico, Castel del Piano, Arcidosso e Seggiano, tutti in

provincia di Grosseto.

Per la produzione di vini bianchi sono state autorizzate le tipologie Bianco e Vin Santo, e la tipologia monovarietale del Vermentino, dove questo vitigno deve essere presente con il classico 85% nel vino.

La base ampelografica del Bianco viene invece composta da un taglio di Trebbiano Toscano e Vermentino corrispondente ad un minimo del 40%, mentre quella del Vin Santo prevede l'impiego di almeno il 70% di Grechetto, Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano.

Le rese massime delle uve da utilizzare sono stabilite in 11 tonnellate per ettaro, che sviluppino un grado alcolico di almeno 11% vol.

Il Vin Santo deve riposare per almeno tre anni prima di essere commercializzato, ed avere un grado alcolico superiore al 16% vol.

I vini hanno colori paglierini, che nel Vin Santo, come nei classici passiti, assumono i toni dorati forti o ambrati molto densi. Le gamme olfattive dipendono molto dall'assemblaggio scelto dal produttore e orientativamente sono delicate, con il Vermentino che rispecchia le sue qualità ed è più fruttato, mentre il Vin Santo è intenso, con il naso dolce dei frutti maturi e delle confetture. Il bianco e il Vermentino sono vini secchi, con il secondo che riesce ad esprimere una certa morbidezza e sapidità classica del vitigno, mentre il Bianco è sicuramente più fresco. Il Vin Santo ha invece anche al palato tutte le caratteristiche dei passiti, con una bocca vellutata e aromatica.

Con il Bianco si preferiscono abbinamenti con i crostacei e i molluschi, oltre che con le minestre in brodo di pesce e gli antipasti di magro, mentre il Vermentino si associa meglio alle grigliate di pesce, e alle verdure. Per il Vin Santo gli abbinamenti sono i classici dessert e la pasticceria secca.

Le aziende

L'Agricola Ribusieri produce il Montecucco Vermentino Chiaranotte con il vitigno in purezza e il classico vestito paglierino. Il naso non delude i toni floreali, seguiti dalla frutta esotica, ananas in primis, freschi e vivaci. Il palato è sempre fresco, bilanciato in una buona dose di sapidità e morbidezza, con un bel finale fresco. L'azienda lo suggerisce con tre buoni piatti diversi tra loro come la crema fredda di cetrioli e yogurt, crostini toscani con fegatini, capperi e acciughe e la storica pappa al pomodoro toscana.

Nella Tenuta di Montecucco il Vermentino giallo paglierino ha spiccate note floreali e fruttate, con un palato sapido supportato da un buon corpo e una media struttura. Questo lo porta all'abbinamento con piatti saporiti, pesce alla brace e minestre di verdure.

Ancora il Vermentino protagonista anche alla Fattoria Casabianca, con un prodotto sempre ben strutturato e sapido, con un finale molto persistente. Gli aromi sono quelli dei frutti esotici e dei finali leggermente vegetali, per i pesci in bianco e con le creme non troppo speziate.

L'Azienda Agricola I Mori produce sempre un Vermentino sapido e fresco, che si distingue per un bel equilibrio secco-morbido, che lo rende un vino facile da bere con molte pietanze.

Monteregio di Massa Marittima

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Monteregio di Massa Marittima DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del vino sotto questa denominazione riguarda la zona collinare che si affaccia nell'Alta Maremma in provincia di Grosseto, abitata fin dai primi secoli dopo Cristo, per sfuggire all'ambiente malsano e paludoso che prima caratterizzava questa parte della Toscana.

La zona è geologicamente caratterizzata in maniera forte dalle sue colline metallifere, originatesi a partire da 70 milioni di anni fa da fenomeni magmatici che hanno liquefatto numerosi materiali metallici poi scesi in profondità e cristallizzati in giacimenti.

Da qui ne risulta una zona dalla geologia molto strutturata e varia, più complessa di altra, dove rocce sedimentarie si mescolano a giacimenti metalliferi che influiscono sul nutrimento delle piante.

Questo tipo di rocce sedimentarie appartengono a due agglomerati ben distinti che si sovrappongono, uno costituito da rocce di magma e l'altro di rocce metamorfiche.

Su questi basamenti sono poggiati tutta una serie di strati argillosi, alluvionali, sabbiosi, marmi, in particolare travertino, fossili marini, calcare, arenarie, marne e selci.

Il clima della zona, data la buona altitudine delle colline, risulta sempre temperato ma con temperature più fredde, di tipo appenninico, rispetto a molte altre zone viticole della Toscana. Gli inverni sono più rigidi e le estati leggermente più calde.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi vengono impiegate le uve classiche utilizzate anche in molte altre zone della Toscana appartenenti alle varietà Trebbiano Toscano, Ansonica, Vermentino e Malvasia Bianca di Candia, eventualmente affiancate da altre uve nobili coltivate nella zona.

Il Trebbiano Toscano è molto coltivato nella regione, seppur non fornisce una grande qualità ai vini, motivo per cui non è quasi mai vinificato in purezza nelle denominazioni geografiche, il suo impiego apporta molta quantità e una discreta struttura acida.

Unitamente agli altri vitigni, riesce quindi a supportare vini di pregio, in particolare per la produzione di passiti con il Malvasia e per la produzione di vini secchi con le altre uve.

Tra di esse, la varietà che ha certamente le prerogative qualitative migliori è il Vermentino, che riesce ad apportare sia struttura, che supporto aromatico, tanto che spesso viene vinificato in purezza con la realizzazione di grandi vini.

Il Monteregio di Massa Marittima DOC bianco



La denominazione di origine controllata Monteregio di Massa Marittima venne istituita dal decreto ministeriale del 3 ottobre 1994 che regola sotto questa indicazione la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, nei territori comunali di Massa Marittima, Monterotondo Marittimo, Castiglione della Pescaia, Follonica, Gavorrano, Roccastrada e Scarlino tutti in provincia di Grosseto.

Nella produzione dei vini bianchi vengono autorizzate le tipologie Bianco e Vin Santo e la tipologia monovarietale Vermentino.

Come basi ampelografiche si devono impiegare per il Bianco almeno il 50% di Trebbiano Toscano, affidando il restante al Vermentino, all'Ansonica, alla Malvasia bianca e alla Malvasia bianca di Candia per un massimo del 30%; per il Monteregio di Massa Marittima Vermentino il vitigno indicato in etichetta deve comporre il vino per almeno il 90%; e per il Vin Santo si deve utilizzare un assemblaggio composto per almeno il 70% da Trebbiano toscano e Malvasia.

Le rese massime delle uve sono stabilite in 11 tonnellate per ettaro, e le uve per produrre il Vin Santo devono subire il classico appassimento che può protrarsi fino al 31 marzo successivo alla vendemmia, anche in locali appositi. La sua commercializzazione non può avvenire prima dei tre anni. Dopo quattro anni di invecchiamento il Vin Santo ha diritto alla menzione Riserva.

I vini risultano di colore paglierino che ha riflessi verdognoli nei Vermentini, mentre nei Vin Santi ha la classica tendenza dal dorato all'ambrato. I profumi variano a seconda dell'assemblaggio scelto dal produttore, con maggiore intensità nei bianchi e tendenze più fruttate, soprattutto di frutta secca, nel Vermentino. La struttura e il corpo sono comunque solidi, con gusti secchi che tendono al vellutato nel Vermentino e nel Vin Santo. Nel Vin Santo è prevista anche la tipologia amabile, oltre alla secca, con un palato più rotondo e dolce.

Per gli abbinamenti possiamo scegliere i sapori forti delle cozze alla marinara e degli spaghetti alle vongole per il Bianco, mentre per il Vermentino ci possiamo indirizzare verso gusti leggermente più delicati, come il baccalà ai pomodori pachino o gli gnocchi alla crema di gamberetti, non tralasciando anche le grigliate di pesce. Per il Vin Santo gli abbinamenti sono i classici dessert e pasticceria, sia cremosa che secca a seconda della tipologia amabile o secco.

Le aziende

Nelle aziende che producono questa denominazione il Vermentino ha certamente un ruolo da protagonista, come nel caso dell'Azienda Agricola Valentini e il suo Vermentino di 13% vol, elegante, con un naso ben floreale e fruttato e un palato sapido e fresco, per accompagnare i crostacei.

Montescudaio

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Montescudaio DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Montescudaio riguarda la zona pedecollinare a sud di Pisa, zona particolarmente ricca di argille e altri materiali di origine pleistocenica.

Queste colline hanno altitudini massime di 200 metri circa, e sono ricche di sedimenti fossili marini e limo, dovute alle alluvioni, con presenza di sabbie.

Il clima è temperato, con una buona ventilazione.

I vitigni bianchi

Nella produzione dei vini bianchi vengono impiegati principalmente i vitigni delle varietà Sauvignon, Chardonnay, Vermentino e Trebbiano Toscano.

Il Sauvignon fu qui importato durante gli anni settanta, conseguentemente alla moda scoppiata in tutto il mondo per gli ottimi vitigni francesi. È una delle varietà migliori esistenti al mondo, molto aromatica e fragrante, protagonista di molte delle produzioni migliori, soprattutto in Francia. Il suo nome completo sarebbe Sauvignon Blanc, per distinguerlo da altri tipi di Sauvignon (Jaune, Noir, Rosé), ma ormai, dato l'importanza della sua varietà bianca, questa distinzione non viene più applicata, riconoscendo perfettamente la sua identità. La tipicità dei suoi aromi particolari viene attribuita alla presenza di metossipirazine, che conferiscono i caratteristici profumi erbacei, di muschio, frutti verdi e ortiche che si sviluppano al meglio quando le viti vengono coltivate su terreni non troppo pesanti. Nei terreni adatti gli aromi sono tra i più aromatici e rinfrescanti al mondo, tanto che invecchiamenti in rovere potrebbero addirittura coprirli e rovinare l'entusiasmo che questi vini possono creare. I grandi vini Sauvignon in purezza vanno generalmente bevuti giovani, anche se in particolari condizioni si possono raggiungere invecchiamenti fino ai 15 anni.

Il Montescudaio DOC bianco



La denominazione di origine controllata Montescudaio è stata istituita dal decreto ministeriale del 25 ottobre 1999 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Montescudaio, Casale Marittimo, Santa Luce, Castellina Marittima, Riparbella, Guardistallo e Montecatini Val di Cecina, tutti in provincia di Pisa.

Per la produzione di vini bianchi sono autorizzate le tipologie Bianco e Vin Santo e i monovarietali Chardonnay, Vermentino e Sauvignon.

Le basi ampelografiche dei vini devono rispondere alla percentuali di

minimo l'85% del vitigno indicato in etichetta per i monovarietali; di un utilizzo di almeno il 50% di Trebbiano Toscano per il Bianco e il Vin Santo.

Le rese massime delle uve devono corrispondere a 11 tonnellate per ettaro nel caso della produzione del bianco e a 10 tonnellate per ettaro nelle altre tipologie.

L'appassimento anche in locali specifici delle uve impiegate per produrre il Vin Santo può protrarsi fino al 31 marzo, e la commercializzazione deve avvenire non prima dei quattro anni.

I vini prodotti sotto questa denominazione hanno colore paglierino che nel caso del Vin Santo può essere anche dorato o ambrato, come nella tipicità di questi vini. I profumi che si possono percepire sono molto variabili nelle varie tipologie. Più fruttati nel bianco e nel Vermentino, assumono toni più delicati nello Chardonnay e nel Sauvignon, mentre nel Vin Santo si fanno più intensi e aromatici, con i classici sentori di miele e fieno. Sono vini piuttosto secchi, con il Vin Santo che viene prodotto anche in versione Amabile.

Si possono abbinare con una ampia varietà di piatti. Per il Bianco potremmo scegliere tra gli antipasti a base di uova alle insalate di mare o le ciecche alla pisana. Per lo Chardonnay i piatti più indicati sono quelli delicati, antipasti di mare e pesci con salse leggere. Nel Vermentino invece gli accostamenti sono più ampi e riguardano i crostacei, i molluschi ma anche le carni bianche e i formaggi non stagionati, magari dal gusto delicato. Il Sauvignon richiede piatti più decisi e aromatici, mentre per il Vin Santo gli accostamenti sono i classici.

Le aziende

Tra le aziende una delle più reputate è la Fattoria Poggio Gagliardo, che con attente vinificazioni produce una vasta gamma di buoni vini anche Montescudaio. Tra i migliori c'è lo Chardonnay Vignalontana, in purezza, di un bel color oro. Il naso esprime eleganti sensazioni di iris e ginestra, seguite dai tocchi della frutta esotica e della vaniglia. Il palato è minerale e fresco, ben solido ed equilibrato dopo un'attenta maturazione in legno. Da provare con il carpaccio di branzino.

Il Vermentino Linaglia, tagliato con il 10% di Sauvignon e il 5% di Chardonnay, è una spanna più sotto, paglierino con sfumature verdognole. Ottimo naso, con profumi floreali di campo, pesca e cedro. Al palato compare un intenso tocco aromatico, supportato da un corpo medio. Un buon vino da associare agli spaghetti alle vongole.

Il Podere La Regola produce il Montescudaio Bianco Lauro con il 50% di Vermentino, il 30% di Sauvignon e il 20% di Chardonnay. Il risultato è un bel colore paglierino con riflessi oro, e belle note mature e cremose al naso. Sfilano la crema pasticceria, le pesche e le albicocche mature, e il fresco mandarino. Anche il palato è cremoso, con un bel finale di vaniglia. Ideale per il pollo alle mandorle. Il Bianco Steccaia invece è composto dal 70% di Vermentino e il 30% di Sauvignon, per un naso tutto incentrato sulle erbe aromatiche e il pompelmo, con bei toni speziati di pepe bianco e macchia mediterranea. Molto aromatico anche in bocca, con un buon equilibrio e una discreta persistenza. Un ottimo vino per i risotti ai frutti di mare.

Moscadello di Montalcino

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Moscadello di Montalcino DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Moscadello di Montalcino è la stessa che coinvolge i grandi rossi supertuscans dell'omonimo comune in provincia di Siena.

La zona è costituita da un ambiente collinare circondata da fiumi, in cui i terreni sono ricchi di scheletro decomposto.

Il tipo di suolo è magro, con forte presenza di calcare, a cui si aggiungono buone dosi di argilla e qualche strato di tufo.

Il clima è mediterraneo secco, tendente al continentale visto la posizione geografica relativamente vicina all'Appennino. Le piogge hanno

tempistiche primaverili e autunnali mentre in inverno può comparire la neve.

Il vitigno

Per la produzione di questa denominazione si deve impiegare principalmente il vitigno della varietà di Moscato Bianco, a cui si affiancano in caso di necessità altre varietà bianche coltivate nella zona.

Il Moscato Bianco è tra le uve più antiche mai coltivate dall'uomo ed ha delle caratteristiche di versatilità che la rendono molto duttile e funzionale per la produzione di vini sia leggeri, vivaci e frizzanti, sia di vini dolci e passiti.

Fornisce ai vini dei fini ed intensi aromi di fiori d'arancio e spezie, con acini sono piccoli e tondi.

La sua origine è molto incerta, con alcune fonti che parlano di una importazione da parte dei Greci e altre che rimandano ad una importazione anche romana nelle zone della Francia meridionale.

Il Moscadello di Montalcino DOC



La denominazione di origine controllata Moscadello di Montalcino è stata istituita il 26 maggio 2010 per autorizzare la produzione di vini bianchi nel solo comune di Montalcino in provincia di Siena.

La produzione riguarda soltanto i vini bianchi, nelle tipologie Tranquillo, Frizzante e Vendemmia Tardiva.

La base ampelografica deve essere composta da almeno l'85% da Moscato Bianco, che può essere tagliato con altre uve a bacca bianca.

I vigneti autorizzati devono essere coltivati a quote inferiori ai 600 metri sul livello del mare, anche perché a quote superiori il Moscato risulta molto sensibile al freddo.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 10 tonnellate per ettaro, per tutte le tipologie, tranne che per la Vendemmia Tardiva, che deve essere prodotta con uve che abbiano prodotto al massimo 5 tonnellate per ettaro, con una resa massima in vino di 22,5 ettolitri per ettaro.

Le uve destinate alla produzione del Vendemmia Tardiva devono essere parzialmente appassite e fornire al vino un grado alcolico minimo di 16% vol.

Inoltre il vino destinato alla Vendemmia Tardiva deve invecchiato per almeno un anno e può essere commercializzato solo dopo due anni.

I vini hanno colori paglierini, che nel vendemmia tardiva tendono al dorato. I profumi sono quelli classici del Moscato, intensi ed aromatici, ma comunque sempre delicati. Al palato risultano vini molto aromatici, che hanno il gusto dolce e caratteristico del vitigno. Gli abbinamenti risultano quindi i classici dessert, la pasticceria cremosa e quella secca, a seconda della tipologia. Il Vendemmia Tardiva può essere consumato anche fuori pasto.

Le aziende

Naturalmente visto l'importanza della zona sono molte le aziende che producono questa denominazione, tra cui le più famose d'Italia, a cominciare dal conosciutissimo Castello Banfi, che produce l'ottimo Moscadello di Montalcino Florus, di un bel colore dorato e gli aromatici sentori di miele di timo, fiori appassiti e salvia. Al palato è un fantastico connubio ed equilibrio di sapidità, acidità, morbidezza e mineralità. Viene affinato 12 mesi in tonneau. Un ottimo abbinamento con le brioche all'albicocca fatte in casa.

Caprili produce un ottimo Moscadello giallo paglierino, con i toni fruttati aromatici e intensi classici del Moscato. Al palato conserva le caratteristiche di dolcezza, anche con una buona tannicità.

Mocali produce il Moscadello con il Moscato in purezza, giallo paglierino, con un bel olfatto delicato, dai profumi di pesca scioppata, miele e scorza di pompelmo candito. In bocca ha un ottimo equilibrio dolce-acido, lungo e persistente. Viene affinato per 14 mesi, prima di essere abbinato al panforte.

Dalla Tenuta Caparzio viene prodotto il Moscadello Vendemmia Tardiva tagliato al 15% con il Semillon, per avere un prodotto molto fruttato e floreale, dal palato dolce e una lunga persistenza aromatica. Passa due anni in barrique prima di essere servito con la mousse di cachi.

Tra i produttori possiamo trovare anche La Tenuta Il Poggione, con un Moscadello molto fresco, in purezza, dai lievi aromi di mughetto, e un palato dolce rinfrescato da qualche bollicina, ben adatto ai ventagli di pasta sfoglia.

Le Tenute Saiagricola invece hanno vinto quest'anno il premio come miglior vino dolce per l' "Annuario dei migliori vini italiani 2012" con il loro Moscadello di Montalcino dell'associata La Poderina, un Vendemmia Tardiva giallo dorato dai profumi di frutti esotici, con le sfumature classiche del mango e dell'ananas. Il palato è del tipico vino dolce da appassimento, con la dolcezza in primo piano e una lunga persistenza. Anche per questo vino gli abbinamenti sono i classici dessert e pasticceria, sia secca che cremosa, con un occhio di riguardo alle crostate di frutta.

Parrina

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Parrina DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione della denominazione Parrina riguarda una stretta aerea collinare costiera rappresentata dal comune di Orbetello, caratterizzata dalla presenza del promontorio dell'Argentario che una volta era un'isola poi unita alla terraferma dai numerosi stravolgimenti che la placca terrestre ha subito durante le varie ere geologiche. I territori su questa parte di costa sono caratterizzati da arenarie e marne, a forte presenza di scisti. Inoltre sono presenti anche buone quantità di silicio, rocce carbonatiche e granitiche risultanti da antiche attività vulcaniche. Le alte temperature e pressioni hanno infatti espulso in passato il silicio e trasformato le rocce di profondità successivamente salite verso la crosta.

Il clima è tipicamente mediterraneo e temperato, con una buona ventilazione ed escursione termica.

I vitigni bianchi

La produzione dei vini bianchi viene affidata ai vitigni delle varietà Ansonica, Trebbiano toscano, qui chiamato anche Procanico, Vermentino, Chardonnay e Sauvignon.

Tranne il Trebbiano Toscano ci si trova di fronte ad alcune delle migliori ed aromatiche uve del mondo, che assicurano ai vini aromi molto fini ed eleganti.

Lo Chardonnay è forse, tra queste, la varietà dagli aromi più delicati, anche con un buon apporto alcolico. È stata a lungo la regina dei vitigni bianchi, rientrando in tutte le produzioni enologiche migliori, per il suo complesso apporto aromatico che varia dai lamponi alla frutta esotica, passando anche per piacevoli sentori di tabacco, pomodori, tè e sensazioni floreali alle rose e al biancospino.

È inoltre molto apprezzato per la sua facilità di coltivazione, in cui si ha solo l'esigenza di controllarne le rese troppo abbondanti che rischiano di diluire troppo il vino. I più grandi Chardonnay del mondo sono limitati a una produzione massima di 8 tonnellate per ettaro, con una resa in vino di 30 ettolitri per ettaro.

Il Sauvignon è ancor più aromatico e fragrante, capace di produrre eccellenti e molto reputati bianchi secchi, tra i migliori al mondo, con sensazioni muschiate ed erbacee. Viene anche impiegato nella produzione di grandi vini dolci, lasciato attaccare dalla muffa nobile che trova in questi acini una perfetta simbiosi e uno scambio aromatico aristocratico.

Il Parrina DOC bianco



La denominazione di origine controllata Parrina è stata istituita dal decreto ministeriale del 28 settembre 2009 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi nel territorio comunale di Orbetello in provincia di Grosseto.

Per la produzione dei vini bianchi sono autorizzate le tipologie Parrina Bianco e Vin Santo e i monovarietali Sauvignon, Vermentino e Chardonnay.

La base ampelografica del vino bianco e del Vin Santo deve essere composta dal Trebbiano toscano con percentuali variabili tra il 10 e il 30% dell'assemblaggio, tagliato con l'Ansonica dal 30 al 50% e con il Vermentino dal 20 al 40%. Il vino può essere finito con Chardonnay e Sauvignon per un massimo del 20%.

Per i monovarietali la base ampelografica deve essere composta dal classico 85% del vitigno indicato in etichetta come da norma di legge in Italia.

Le rese massime delle uve non possono superare le 10 tonnellate per ettaro, mentre quelle destinate alla produzione del Vin Santo devono essere sottoposte al classico metodo dell'appassimento fino ad almeno al 1° dicembre e fino al massimo al 31 marzo. Il vino deve essere commercializzato dopo il 1° novembre dal terzo anno di produzione, ed aver subito un invecchiamento in botti di legno per almeno due anni.

Per tutte le altre tipologie la commercializzazione è autorizzata solo dopo il 31 dicembre.

I vini hanno colori paglierini, che tendono al dorato nel caso del Bianco, e hanno riflessi verdognoli nel Vermentino. I profumi sono ben vinosi e intensi, con una bella eleganza e aromaticità nello Chardonnay e nel Sauvignon, e profumi più fruttati per il Vermentino. I vini al palato sono di gusto secco, più fruttati e vellutati nel Vermentino che riprende le sensazioni olfattive, e aromatici nelle altre tipologie. Il Bianco ha anche un buon retrogusto amarognolo.

Negli abbinamenti il Bianco si accompagna ai molluschi e i crostacei, ma anche agli antipasti magri e le grigliate di pesce. Per lo Chardonnay si va su piatti più delicati di pesce e gli antipasti crudi di mare, mentre per il Sauvignon si può scegliere qualcosa di più saporito, come i risotti ai frutti di mare e i pesci al cartoccio. Per il Vermentino un ottimo abbinamento sono gli spaghetti alle vongole o alle cozze, ma anche i risotti e i formaggi molli.

Le aziende

Le aziende che producono questa denominazione sono poche e concentrate al livello locale, mentre nel panorama nazionale sono ancora sconosciute.

L'Azienda Antica Fattoria La Parrina, già dal nome fa intendere di essere specializzata in questa denominazione.

Il suo Parrina Bianco è un assemblaggio del 50% di Trebbiano, 30% di Chardonnay e 20% di Sauvignon, con un bel colore paglierino dai riflessi verdognoli. Il naso sprigiona intense note di origano, nespola e biancospino. In bocca il vino risulta ben sapido e fruttato, con un buon equilibrio. Un vino abbinabile al tortino di gamberetti e zucchine.

Il resto della produzione è perlopiù concentrata sui rossi.

Val di Cornia

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Val di Cornia DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Val Di Cornia abbraccia parte della provincia di Pisa e parte di quella di Livorno, su una zona collinare che si affaccia sulla costa di fronte all'Isola d'Elba.

Qui i terreni sono di origine alluvionale, con depositi compatti di detriti che nel corso delle ere hanno trasportato e diffuso numerosi elementi di cui i vigneti poi si sarebbero nutriti.

Su queste colline è forte la presenza di argille, sabbia e limo, con discrete quantità di ghiaia fluviale, che svolge quella funzione di regolatore termico, soprattutto durante la notte, che stabilizza le temperature nei vigneti.

Il clima è classico temperato, con buona ventilazione anche marina, che apporta lievi aromi salmastri nelle parcelle più a ridosso della costa.

I vitigni

Nella produzione dei vini bianchi sotto questa denominazione vengono impiegati principalmente i vitigni delle varietà Ansonica, Vermentino e Trebbiano Toscano.

Nel loro apporto, il Trebbiano Toscano è il più produttivo, ma il meno ricco di qualità aromatiche nobili, mentre la parte elegante viene apportata in misura maggiore dal Vermentino, che in Toscana, ma anche in Liguria, assume quelle caratteristiche organolettiche che si ritrovano nei vitigni nobili.

I suoi aromi di noce, con il suo apporto minerale e sapido, specialmente quando la coltivazione viene effettuata in condizioni di vicinanza con il mare.

L'Ansonica viene coltivata soprattutto in Sicilia occidentale, ma trova qui, sulla costa Toscana, in particolare questa della Maremma, una seconda patria, anche se la superficie vitata è nettamente inferiore anche rispetto a quella della sola provincia di Trapani. Ha un'ottima produttività, che deve essere tenuta sotto controllo se si vuole apportare al vino tutta l'aromaticità di cui questa varietà è capace. Nei suoi prodotti migliori esprime forti e aromatici profumi di noci, completamente assenti nelle produzioni troppo abbondanti che mancano anche di acidità.

Val di Cornia DOC bianco



La denominazione di origine controllata Val di Cornia fu istituita con il decreto ministeriale del 25 novembre 1989 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi nei territori comunali di Piombino, Suvereto, San Vincenzo, Sassetta e Campiglia Marittima in provincia di Livorno e Monteverdi Marittimo in provincia di Pisa.

Per quanto riguarda i vini bianchi, si autorizzano le tipologie Bianco e quelle monovarietali Vermentino, Ansonica e Ansonica Passito. La base ampelografica per produrre il vino Bianco deve essere composta da un minimo di Trebbiano Toscano corrispondente al 50% del vino, e da un massimo del 50% di Vermentino. A questo taglio si possono aggiungere le uve provenienti da altre varietà senza superare il 20%. La percentuale di vitigno per quel che riguarda i monovarietali è il classico 85% minimo autorizzato dalla legge italiana, ad eccezione dell'Ansonica Passito dove il vitigno deve essere presente in purezza.

Per quel che riguarda le rese massime delle uve, queste sono variabili a seconda della tipologia, fissate a 12 tonnellate per il Bianco generico, 10 tonnellate per i monovarietali e solo 7 tonnellate per ettaro per quel che riguarda l'Ansonica Passito.

I vini hanno colori paglierini, molto luminosi, con il Bianco più fruttato rispetto agli altri. I profumi sono intensi, e al palato il vino si presenta secco e fresco, con una buona sensazione vellutata nel Vermentino. L'Ansonica Passito è invece un vino dal gusto amabile, ben intenso.

Negli abbinamenti il Bianco più fruttato, può essere accostato con piatti come l'acquacotta, la zuppa di funghi e pomodori, il pesce, le verdure grigliate, i timballi di melanzana e i formaggi molli. Con il Vermentino meglio scegliere piatti più delicati, che non coprano i suoi profumi.

Le aziende

Tra le aziende Bulichella si distingue per il suo ottimo Val di Cornia Vermentino Tuscanio, con il vitigno in purezza, lievemente fruttato di mela golden e pesca gialla, con sentori di erbe aromatiche e bergamotto. Ottimo palato, pieno e vellutato di glicerina. Un ottimo vino con i tortelli alla zucca.

Gualdo del Re è un'azienda che concentra quasi tutta la sua produzione nella denominazione Val di Cornia, abbracciando tutta la gamma a partire dal suo ottimo Vermentino Valentina vestito di un bel paglierino luminoso con bei sentori di fiori e timo, con salvia e erba limoncella. Ben equilibrato, da servire con il risotto alla marinara. Il Bianco Eliseo viene vinificato con l'80% di Trebbiano, il 10% di Malvasia e il 10% di Clairette. Molto fresco al naso, con i toni floreali subito in evidenza seguiti poi da belle sfumature fruttate al melone, pesca e albicocca. Molto fresco anche al palato, per accompagnare la frittura di pesce.

L'azienda Il Falcone usa invece per il suo Val di Cornia Falcobianco, un assemblaggio di Vermentino, Ansonica e Malvasia che regalano al vino eleganti profumi di iris e ginestra, seguite dai toni della mela golden. Ottimo palato sapido, con un bel finale lungo ed equilibrato, da associare ai tagliolini al salmone e arancia. Il Val di Cornia Iliaco invece varia più sulle note della susina e della mela, con sensazioni minerali di acacia e un palato molto fresco. Per gli spaghetti alla carbonara.

Vernaccia di San Gimignano

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[La Vernaccia di San Gimignano DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione della Vernaccia di San Gimignano si svolge sulle splendide colline della provincia di Siena, di natura tufacea e argillosa, con prevalenza di argille gialle e una forte concentrazione di sabbia che compattata dalle alte pressioni e temperature va a formare il tufo. Le colline, arenacee, sono relativamente basse, con altitudini che variano tra i 200 e i 500 metri sul livello del mare. Come tutto il territorio italiano, l'orogenesi è quella classica dell'emersione dei fondali marini dell'antico bacino preistorico della Tetide. La sabbia ha un effetto molto drenante, con conseguente impoverimento degli elementi nutritivi del terreno. Inoltre la diversa disposizione delle colline e delle varie nature peculiari del terreno su ogni collina, favoriscono i microclimi e le micro

zone, che rendono i vini molto parcellizzati e quindi di diverse caratteristiche a seconda della piccola porzione di terreno dove la vite per produrlo è coltivata.

Le micro zone sono individuate geograficamente e generalmente con cinque differenti comuni che rispondono a determinate caratteristiche: il territorio comunale di San Gimignano adiacente a quello di Pancole a nord-ovest; il territorio adiacente a quello di Poggio del Comune ad ovest; il territorio limitrofo a quello di Santa Lucia-Montauto a sud-est; il territorio confinante a quello di Pietrafitta ad est e il territorio limitato da quello di San Benedetto a nord-est.

In queste differenti porzioni di territorio i vini possono cambiare grazie alle piccole differenze "climatiche e territoriali", risultando a volte più minerali e a volte più fruttati, così come possono risultare più sapidi o con un retrogusto di mandorla.

Il clima è mediterraneo e temperato, con inverni miti e un discreto fenomeno di siccità durante l'estate.

Il vitigno

Il vitigno utilizzato e da cui la denominazione prende il nome è la Vernaccia di San Gimignano, una delle varie varietà di Vernaccia e forse la più famosa, di cui si possono trovare notizie già dal 1276.

Il nome delle varie varietà sembra derivare da Vernacolo, termine utilizzato per indicare un vino indigeno o meglio di una determinata zona geografica, mentre molti documenti inglesi medioevali, ne attribuiscono l'origine latina comune. È un vitigno di ottima qualità e vivacità, che esprime sentori eleganti di vernice e mandorle. I vini sono dotati di buon corpo e acquistano ulteriore valore dall'affinamento in legno.

La Vernaccia di San Gimignano DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Vernaccia di San Gimignano fu istituita dal decreto ministeriale del 9 luglio 1993 per autorizzare la produzione dei vini bianchi nell'intero territorio comunale di San Gimignano.

La base ampelografica di questo vino deve impiegare per almeno il 90% del taglio le uve della varietà vernaccia di San Gimignano, ottenute da rese massime di 9 tonnellate per ettaro.

È autorizzata anche la tipologia Riserva qualora il vino sia invecchiato per almeno un anno a partire dal 1° gennaio successivo.

Il vino ha colore paglierino tenue che, se invecchiato e nella tipologia Riserva, tende ad assumere contorni dorati. La gamma olfattiva è elegante e molto intensa, con sentori di vernice e frutta secca in evidenza. Il palato asciutto dal classico retrogusto leggermente amaro

più o meno evidente a seconda della parcella di produzione.

La Vernaccia di San Gimignano, proprio per le sue molteplici qualità, trova molti abbinamenti, anche i più vari. Si può spaziare dalle orecchiette alle verdure agli arrostiti, dai crostacei ai molluschi, fino ai formaggi molli e la panzanella toscana. Nella tipologia Riserva anche con le carni bianche, soprattutto arrostiti.

Le aziende

Nonostante la relativamente piccola porzione di territorio che la denominazione occupa, sono moltissime le aziende che producono quest'ottimo vino.

Ca' del Vispo produce due Vernacce, una di un paglierino luminoso, con gli aromi di susina, mela e gelsomino, e un palato morbido e dotato di brillanti tocchi di sapidità, ben abbinabile con la pasta ai calamaretti e fiori di zucca. L'altra, la Vernaccia di San Gimignano Vigna in Fiore, dal colore paglierino oro a riflessi verde, e i sentori dei frutti bianchi all'albicocca, lo zucchero alla vaniglia, il timo e il fieno. Anche qui bocca morbida e vellutata accompagnata dal classico retrogusto amarognolo e una buona freschezza. Viene affinato 14 mesi in botte prima di essere suggerito con i ravioli di pernice.

Cesani vinifica la Vernaccia di un bel paglierino brillante e le sfumature verdoline. Questa Vernaccia esprime al naso i fiori bianchi e le erbe aromatiche su una base di mela. Anche qui il palato risulta morbido con un bell'equilibrio tra sapidità e retrogusto amaro di mandorla. Da provare con il pollo alla crema di fagiolini.

Falchini invece ha la Vernaccia di San Gimignano Titolo Castel di Selva un piccolo taglio del 5% di Chardonnay, che veste il vino dei profumi della ginestra, della pesca bianca e dell'origano. Sempre con un equilibrata sapidità e morbidezza, il palato si associa bene ai gamberetti. La Vernaccia di San Gimignano Vigna A Solatio Riserva invece ha i riflessi oro. Il naso si apre alla pesca e allo zafferano, con chiusura di fiori di campo. Il palato qui si fa cremoso, sempre dotato di sapidità per essere servito con le seppioline ai piselli.

Vin Santo del Chianti

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Vin Santo del Chianti DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Vin Santo del Chianti riguarda la stessa area di produzione del famoso vino rosso, che abbraccia le provincie di Arezzo, Siena, Prato, Firenze e Pistoia. La Toscana Centrale è quindi quasi del tutto coinvolta, e i vini sono tra loro molto differenti nelle sfumature, pur rispondendo alle medesime caratteristiche che gli uvaggi interessati sottoposti ad appassimento. Le differenze quindi sono attribuibili ai molti tipi di suoli e microclimi che si trovano in un'area così grande.

Il territorio è comunque esclusivamente collinare, geologicamente molto variabile, a seconda della zona calcarea e argillosa, o silicea e vulcanica. Anche il clima risente della posizione geografica, mantenendo comunque caratteristiche temperate.

I vitigni

I due vitigni principali utilizzati nella produzione di questa denominazione sono il Trebbiano Toscano e la Malvasia Bianca, che insieme contribuiscono alla produzione di questi passiti.

Anche il Sangiovese viene utilizzato, ma nella produzione del passito rosso, chiamato Occhio di Pernice.

Delle due uve bianche certamente la più indicata negli appassimenti è la Malvasia, che già contribuisce con ottimi risultati a quasi tutti i passiti toscani e siciliani.



È un'uva molto antica e versatile, coadiuvata in questa denominazione dalla produttività del Trebbiano.

Il Vin Santo del Chianti DOC bianco

La denominazione di origine controllata Vin Santo del Chianti fu inizialmente istituita dal decreto ministeriale del 28 agosto 1997, poi completamente riformata il 3 novembre 2011, per autorizzare la produzione di vini passiti bianchi e rossi nelle provincie di Firenze, Prato, Siena, Arezzo e Pistoia, divise nelle sottozone *Colli Aretini*, *Colline Pisane*, *Colli Fiorentini*, *Colli Senesi*, *Montalbano*, *Rufina* e *Montespertoli*. Da questa denominazione è esclusa quella del Vin Santo del Chianti Classico, che ha un suo disciplinare.

La base ampelografica dei passiti bianchi deve essere composta da

almeno il 70% di Trebbiano Toscano e Malvasia.

Per quanto riguarda le rese massime delle uve queste sono fissate a 11 tonnellate per ettaro e nelle sottozone a 10 tonnellate.

I vini hanno colori paglierini, con gamme olfattive molto intense ed aromatiche, come tradizionalmente si riscontra in questi tipi di vini. Al palato possono essere della tipologia o secco, o amabile o dolce, a seconda delle scelte del produttore, comunque con gusti molto persistenti e aromatici.

Le aziende

Falchini è un'azienda della zona di San Gimignano in provincia di Siena, che da quarantanni produce ottimi vini nella zona, soprattutto Vernaccia. Ma vinifica anche un ottimo Vin Santo del Chianti Podere Casale I, dal 60% di Malvasia e il 40% di Trebbiano. È di un bel vestito ambrato brillante, con eleganti profumi di frutta candita, nocciola, pepe bianco e confetture, sfumate dalla menta. Il palato è un bel equilibrio di sapidità e dolcezza, con una bella persistenza al caffè. Si accompagna ottimamente ai bignè con creme e zabaione.

La Fattoria di Basciano della famiglia Masi produce in provincia di Firenze il Vin Santo del Chianti Rufina dal 70% di Trebbiano e il 30% di Malvasia, che offrono un bel colore ambrato luminoso. Al naso emerge subito la frutta secca, scorza d'arancia candita e caffè. Al palato è fresco e ben equilibrato, con un finale dolce. Passa cinque anni di affinamento prima di essere servito con le sfogliatelle di mele e castagne.

Anche la Fattoria di Grignano vinifica il Vin Santo Rufina, ma con il 65% di Trebbiano e il restante di Malvasia. Anche qui il vino è ambrato brillante, con buoni aromi di nocciola tostata, incenso e spezie. In bocca possiede un ottimo equilibrio dolce-sapido, abbastanza lungo. Si affina per 60 mesi, e si abbina con le cialde di mandorle e uva passa.

Dalla Fattoria Petrolo un ottimo Vin Santo, di un bel oro antico, e un naso fresco di zafferano, pepe bianco, anice e finocchio. Anche lui equilibrato tra freschezza e sapidità, con un finale di torroncino e caramello. Sette anni di affinamento prima della mousse ai datteri.

Dall'Agricola Gavioli abbiamo il Vin Santo del Chianti Stoiato dell'Astrone, ottimo prodotto con il classico assemblaggio aiutato anche da un 20% di Malvasia Nera. Ne risulta un colore ambrato spesso, luminoso, con ottimi aromi di frutta secca, albicocche e miele di castagno, finiti con tocchi di vaniglia. Il palato è fresco e di medio corpo, invecchiato per cinque anni. Da abbinare a tutta la pasticceria secca.

Per il Vin Santo del Chianti con il Malvasia in purezza dobbiamo acquistare il Malmatico della Tenuta San Vito, di un bel oro brillante, dalle fresche note di pepe bianco, ciliegia sotto spirito, pesca sciropata e nocciola. Il palato invece è caldo, molto dolce e caramellato, con un finale leggermente affumicato. Anche per lui un dolce con i datteri, il tortino, dopo cinque anni di affinamento nei caratelli.

Il Riserva Montalbano Millarium di Tenute Pierazuoli invece non colpisce per qualità rispetto agli altri vini, comunque con buoni sentori di cedro e sandalo e un palato dolce-acido sfumato da un tocco sapido. Anche per lui bignè allo zabaione.

Vin Santo del Chianti Classico

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Vin Santo del Chianti Classico DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Vin Santo del Chianti Classico riguarda una porzione di territorio più ristretta rispetto a quella senza specificazione Classico che corrisponde esattamente all'area delimitata per il famoso DOCG Chianti dei famosi rossi.

Anche se ridotta, la porzione di territorio rimane comunque vasta, quindi poco decifrabile nello specifico per quel che riguarda le caratteristiche del <emterroir< em="">, cioè quelle geologiche e climatiche che influiscono sulla crescita dei vitigni e quindi di conseguenza sulla qualità dei vini.</emterroir<>

Sommariamente si può però affermare che i terreni possono essere divisi in cinque macro-aree caratterizzate dal Galestro (scisti argillose) in Val di Pesa, dalle argille e il calcare a Greve in Chianti, arenarie nei Monti del Chianti, la pietra calcarea alberese nella zona centro-meridionale e il tufo nell'area di Castelnuovo Berardenga. Tutti i territori sono comunque ricchi di ciottoli, e quasi il 70% è coperto da boschi. I ciottoli svolgono una importante funzione regolatrice nelle regolazioni termiche durante le escursioni notturne, restituendo il calore imprigionato di giorno e riscaldando così i vitigni.

I vitigni bianchi

Come nella denominazione gemella senza la menzione Classico e più ristretta come porzione di territorio, per questa denominazione vengono utilizzati i vitigni delle varietà di Trebbiano Toscano e Malvasia. Anche in questo caso la Malvasia svolge nell'assemblaggio la funzione aromatica, mentre il Trebbiano quella produttiva grazie alle sue rese maggiori.

Il Vin Santo del Chianti Classico DOC bianco



La denominazione di origine controllata Vin Santo del Chianti Classico fu istituita dal decreto ministeriale del 24 ottobre 1995 successivamente riformato nell'ottobre del 2011. autorizza la produzione di vini passiti bianchi e rossi in parte delle provincie di Firenze e Siena, nei comuni di Castellina, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, Greve in Chianti, Barberino Val d'Elsa, San Casciano e Tavernelle Val di Pesa, che

furono stabilite già da un decreto ministeriale del 31 luglio 1932.

Per i vini passiti bianchi la base ampelografica deve essere costituita da almeno il 60% di Trebbiano e Malvasia. Le rese massime sono fissate a 8 tonnellate per ettaro e sottoposte al metodo classico di appassimento

i vini hanno colori che vanno dal paglierino all'ambrato, passando per l'oro. I profumi classici del passito si ripresentano anche qui, intensi e aromatici, variabili a seconda della specifica zona di produzione, ma con palato che può essere delle tre tipologie secco, amabile o dolce, comunque sempre ben vellutato.

Le aziende

Le aziende impegnate nella produzione di questa denominazione sono moltissime e quasi sempre con ottimi risultati. Badia a Coldibuono vinifica il Vin Santo Classico con un equilibrato assemblaggio al 50% di Trebbiano e di Malvasia per avere un prodotto ambra chiaro, con una bella sensazione olfattiva di vaniglia, miele d'acacia, mandorla e fichi secchi. Molto dolce al palato, ma bilanciato da un'ottima acidità, dopo quattro anni di affinamento. Un ottimo vino da meditazione.

Il Vin Santo Classico San Niccolò di Castellare di Castellina sprigiona belle sensazioni di frutta candita e miele ma in bocca risulta troppo dolce, comunque un po' bilanciata dalla possente struttura. Bene con i formaggi piccanti e la pasticceria cremosa.

Da Castello della Panaretta il Vin Santo ha i colori dell'oro antico e assume ottimi profumi di caffè, fichi secchi, miele e nocchie, con una base mentolata appena sfumata. Fresco e dolce è un ottimo vino per la pasticceria alla frutta secca.

Il Castello di Cacchiano vinifica uno dei migliori Vin Santo Classico con la Malvasia in purezza. Un vino potente, di un bell'ambrato dove la noce, la cannella, il miele, i datteri, le confetture di susine, il pepe, il caffè e lo zafferano sono solo una parte della straordinaria complessità aromatica di questo vino. Il palato non delude, ancora elegante e complesso, nella sua sapidità e freschezza che bilancia la dolcezza. 60 mesi di affinamento per un vino da meditazione o per il panforte.

Castello di Volpaia, con il 60% di Trebbiano ha i colori dorati con i riflessi ambrati, con odori lievemente smaltati con toni salmastri. Seguono poi il miele e la pesca sciropata. Il palato dolce e fresco ha un bel retrogusto amarognolo, molto lungo con i sentori del legno. Le rese massime sono ridotte a 2 tonnellate per ettaro. L'abbinamento ideale è con la torta di ricotta.

La Fattoria Le Fonti torna all'ambra classico con il suo Vin Santo dagli eleganti profumi di nocciola, fichi secchi, erbe di campo e spezie. Il palato è intenso, con un gusto dolce di caramello. Ottimo per i formaggi erborinati.

In Val d'Elsa l'ottima azienda Isole e Olena produce il Vin Santo Classico, sempre ambra brillante. L'olfatto è prorompente e complesso, con una gamma che parte dal dattero e il tamarindo, fino alla classica noce, miele e caramella d'orzo, il tutto annaffiato con tocchi salmastri. Il palato richiama esattamente gli aromi del naso, aggiungendo una bella acidità a contrastare la potente dolcezza. Tutto con un bel finale minerale lungo, perfetto per la crème brûlée all'arancia.

Vin Santo di Montepulciano

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni bianchi](#)

[Il Vin Santo di Montepulciano DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Vin Santo di Montepulciano viene svolta nell'area comunale dell'omonimo paese, già protagonista della produzione dei famosi rossi supertuscans.

Montepulciano è uno dei principali comuni della provincia di Siena, ha una superficie geografica di Il territorio su cui si svolge la viticoltura è esclusivamente collinare, in quanto la zona pianeggiante viene esclusa già nel disciplinare da qualsiasi coinvolgimento nella produzione dei vini.

L'area collinare può essere divisa in due parti distinte, con la sola parte est che è coinvolta nella produzione dei vini.

Dal punto di vista geologico le colline sono di origine pleistocenica, composte essenzialmente da tufo, sabbia e argilla sabbiosa, con terreni a forte presenza di silicio.

Il clima è temperato, con estati lunghe e siccitose, e inverni relativamente miti.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei passiti bianchi vengono utilizzati principalmente i vitigni delle varietà Trebbiano Toscano, Malvasia e Grechetto Bianco, che qui viene chiamato anche Pulcinculo.

Il Grechetto Bianco è una varietà tipica dell'Italia Centrale, dal forte carattere che fornisce un bel corpo robusto e aromatico ai vini. Viene generalmente assemblato con il Trebbiano e la Malvasia, ma è anche componente essenziale con lo Chardonnay nei famosi Cervaro umbri e nei vini di Torgiano. Rilascia ottimi aromi di noce e a volte anche di vernice, con una componente astringente.



Il Vin Santo di Montepulciano DOC bianco

La denominazione di origine controllata Vin Santo di Montepulciano fu istituita per decreto ministeriale il 21 ottobre 1996, successivamente rivisto il 9 novembre 2010, per autorizzare la produzione di vini passiti bianchi e rossi esclusivamente nel territorio di Montepulciano, con esclusione delle aree pianeggianti.

Nella produzione dei bianchi sono autorizzate la tipologia Vin Santo e la

sua Riserva, con base ampelografica che deve contenere almeno il 70% di Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca e Grechetto. Le rese massime autorizzate sono stabilite a 8 tonnellate per ettaro, con i vigneti che devono essere coltivati tra i 600 e i 260 metri sul livello del mare.

Le uve devono essere sottoposte al tradizionale appassimento, che deve protrarsi almeno fino al 1° dicembre per il Vin Santo e almeno fino al 15 gennaio per la Riserva. Si possono utilizzare anche dei locali attrezzati per questa operazione.

L'invecchiamento deve essere di almeno tre anni, che diventano cinque nel caso del Riserva.

I vini hanno colori dorati, che tendono all'ambrato a seconda dell'invecchiamento. Sono vini ricchi di profumi, molto intensi ed aromatici, come sanno essere i grandi passiti. Al gusto rispecchiano gli aromi di frutta matura e miele percepiti già al naso, con belle sensazioni vellutate e il corpo pieno. Possono essere amabili o dolci, con abbinamenti svariati tra quelli classici dei passiti, come i formaggi erborinati e piccanti, o le creme e la pasticceria secca.

Le aziende

Una delle migliori aziende toscane, la Fattoria del Cerro, produce l'ottimo Vin Santo di Montepulciano Antonio da Sangallo, un vino di razza dal 40% di Trebbiano, 40% di Malvasia e 20% di Grechetto ben vestito d'oro, che sprigiona eleganti aromi di confettura di fichi secchi e mele, scorze d'arancia candita e miele. Molto robusto, solido e tannico, finisce con una lunga freschezza, avvolto in una straordinaria morbidezza. Passa 18 mesi in barrique e rovere prima di essere abbinato alla torta di amaretti.

Dall'Azienda Agricola Romeo abbiamo il Vin Santo Romeo dai bei toni ambrati chiari, con bei sentori di acacia, cannella, frutta secca tostata, albicocche, miele, arance e prugne. Palato molto vellutato, dolce, supportato da un corpo solido e una discreta acidità. Ottimo fuori pasto o con la pasticceria alla crema.

Con l'Azienda Agricola Crociani il Vin Santo di Montepulciano è di colore ambra, con bei sentori maturi di frutta e spezie dolci. Il palato corposo e vellutato, ben si adatta alla pasticceria secca e ai formaggi ben stagionati e dal sapore forte.

L'Azienda Agricola Federico Carletti usa il 90% di Malvasia tagliato con il Grechetto per avere un bel Vin Santo Poliziano leggermente ambrato con belle unghie dorate, quasi rosse. Il naso esprime i profumi dei fichi, del miele e albicocche secche. Poi ancora gli agrumi canditi, la mela e i frutti esotici sciroppati, con un finale di frutta secca e croccante alle mandorle. Mediamente dolce, il corpo è pieno ed equilibrato, fresco. Lungo il finale, con un retrogusto di caramello, farina di castagne e burro di cacao. Ottimo vino per i cantucci alla crema.

Avignonesi matura il suo Vin Santo per ben 10 anni prima di commercializzare un vino ambrato denso, ricco di splendide sensazioni che vanno dal tabacco alla frutta candita, con belle note di uva passa. Ottima eleganza, con piccole sfumature minerali, che riecheggiano in bocca, con discreta freschezza e acidità. Densità e struttura lo rendono un vino da meditazione.