



Vino rosso toscano

Barco Reale di Carmignano e Rosato di Carmignano

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Barco Reale di Carmignano DOC](#)
- [Caratteristiche organolettiche Barco Reale di Carmignano DOC](#)
- [Rosato di Carmignano](#)
- [Caratteristiche organolettiche Rosato di Carmignano](#)
- [Abbinamenti Rosato di Carmignano](#)

Zona di produzione

I vini che portano la “scritta” Barco Reale DOC vengono prodotti solo all'interno del territorio compreso tra due province di Prato: stiamo parlando di Carmignano e di Poggio a Caiano.

Stiamo parlando di un territorio in cui vengono prodotti diversi vini e di un territorio che segue un'importante tradizione vinicola storica, fin dai tempi degli Etruschi.



Barco Reale di Carmignano

DOC

Il Barco Reale di Carmignano DOC si produce sfruttando delle uve provenienti dai vigneti di Sangiovese per una percentuale che corrisponde almeno al 50%, per poi presentare una percentuale che non supera in alcun caso il 20% relativa al Canaiolo e, infine, essere integrato dal Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, che vengono presi in aggiunti sia da soli sia in coppia e rappresentano una percentuale che può essere compresa tra una soglia minima pari al 10% e un tetto massimo che corrisponde al 20%.

Ad ogni modo, manca ancora una piccola percentuale per completare il Barco Reale di Carmignano DOC ed è rappresentato dalla coppia formata dal Canaiolo Bianco e dal Malvasia (che possono essere anche aggiunti da soli).

In alcuni casi si provvede anche all'aggiunta di uve che provengono da tutta una serie di vitigni che si caratterizzano per essere a bacca rossa, ovviamente all'interno di una



lista selezionata e autorizzata che riguarda essenzialmente la provincia di Prato, senza mai superare la soglia relativa al 10%.

Caratteristiche organolettiche Barco Reale di Carmignano DOC

Ad ogni modo, il Barco Reale di Carmignano si caratterizza per un vino tipicamente rosso e molto leggero che ha, tra le sue principali caratteristiche, un ottimo colore rosso rubino, che si dimostra sempre molto intenso e vivace.

Per quanto riguarda l'odore, dobbiamo sottolineare come questo vino rosso si dimostra sempre caratterizzato da un profumo particolarmente intenso, con un tipico sapore fruttato e asciutto, ma anche molto armonico.

Gli abbinamenti più interessanti sono quelli che prevedono il Barco Reale di Carmignano DOC l'ideale compagno in tavola per primi piatti e minestre (anche quelle in brodo), così come l'ideale servizio per carni rosse cucinate al forno, alla griglia e tutti quei formaggi caratterizzati da una media stagionatura.

Rosato di Carmignano

Questo vino si caratterizza per essere prodotto all'interno di un vasto terreno di carattere collinare, compreso soprattutto tra i comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano, entrambi in provincia di Prato, da sempre terra di vigneti e di ottimi vini.

Nel corso del 1716, fu un'opera benefica e decisamente importante del granduca di Toscana a dare una svolta vinicola all'intera zona: infatti, il nobile decise di svolgere un'opera del tutto lungimirante e di delimitare legalmente i confini delle più importanti aree vinicole di quella fascia di territori e, fra le altre, selezionò anche l'area compresa tra Carmignano e Poggio a Caiano.

Il Carmignano ha la particolare caratteristica di poter essere ottenuto grazie all'utilizzo di uve che fanno parte del vitigno principale, ovvero quello di Sangiovese, per una percentuale che non deve mai essere inferiore al 50%, mentre le restanti parti sono completate da Canaiolo Nero (soglia massima fissata nel 20%), Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (per una percentuale che deve essere sempre compresa tra il 10 e il 20 per cento, mentre l'ultima parte (che può arrivare fino ad una soglia massima pari al 10% è formata dal Malvasia Bianca Lunga, dal Trebbiano Toscano e dal Canaiolo Bianco).

Non dobbiamo dimenticare come, insieme ai caratteristici Sangiovese e Canaiolo, vi è la particolarità di coltivare anche delle uve tipicamente francescane: stiamo facendo riferimento ai tipici vitigni francesi del Cabernet.

Ovviamente il Rosato di Carmignano è uno di quei vini che bisogna sempre degustare nel momento

in cui risulta ancora giovane, in modo particolare soprattutto nel periodo compreso tra il primo e il secondo anno che seguono la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche Rosato di Carmignano

Si tratta di un vino rosso che presenta una gradazione alcolica non troppo elevata, pari complessivamente all'11%.

Tra le più importanti caratteristiche che si riferiscono alla degustazione vera e propria del vino troviamo un Rosato che si presenta estremamente tranquillo e secco al gusto, con una colorazione rosato intensa, che molte volte finisce con il comprendere anche numerosi riflessi di rosso rubino.

Spostando la nostra attenzione sull'odore, c'è da sottolineare come sia particolarmente fruttato, con un tipico sapore caratteristico dei luoghi e dei vigneti in cui viene prodotto, risultando gradevolmente armonico e fresco.

Abbinamenti Rosato di Carmignano

Il Rosato di Carmignano DOC si dimostra davvero un ottimo vino rosso che deve essere sempre servito con delle pietanze prodotte soprattutto nella regione Toscana.

Ecco spiegato il motivo per cui le potenzialità di questo vino vengono esaltate con i prodotti tipici locali, come ad esempio la ribollita o la pappa al pomodoro.

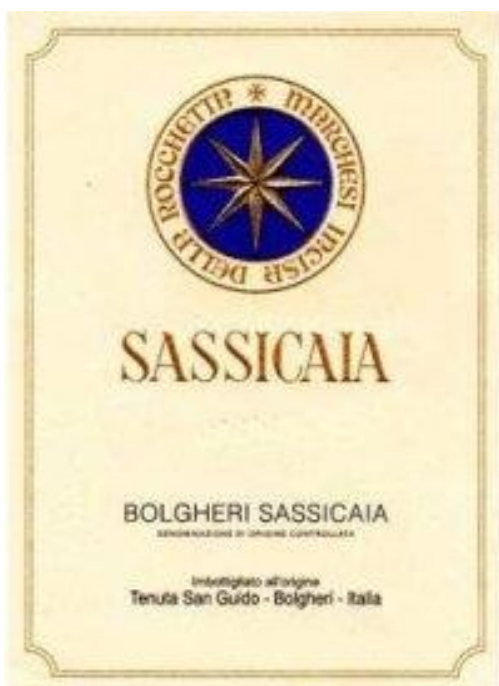
Ad ogni modo si dimostra un vino piuttosto polivalente, in grado di essere efficace anche per accompagnare salumi e carni bianche, facendo sempre la massima attenzione a servirlo ad una temperatura compresa tra 12 e 14 gradi centigradi.

Bolgheri e Bolgheri Sassicaia

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Storia](#)
- [Vini](#)
- [Vini rossi Bolgheri](#)

Zona di produzione



Bolgheri è una delle più importanti frazioni che fanno parte del comune di Castagneto Carducci e si erge proprio nel bel mezzo della Maremma Livornese, nelle vicinanze delle Colline Metallifere.

Il nome di Bolgheri ha un'origine particolarmente antica, dato che si riferisce ad un insediamento di origine militare che venne messo in atto dai Bulgari, veri e proprio alleati dei Longobardi, che si erano rifugiati in questi luoghi per cercare di farsi trovare pronti nel caso in cui si verificasse uno sbarco delle truppe bizantine.

Uno dei primi documenti che riportano il nome di Bolgheri è sicuramente rappresentato da un atto redatto nel 1158, in cui si parla della cessione di alcuni possedimenti e terreni della zona circostante.

Fin dal primo momento in cui nacque, il borgo di Bolgheri fu una dei territori principali sotto il potere dei conti della Gherardesca; il castello dovette resistere ad un gran numero di attacchi e di minacce nel corso del tempo e fu depredato e saccheggiato nel 1496 ad opera dell'imperatore Massimiliano.

Il castello di Bolgheri ebbe indubbiamente il merito di riprendersi da cotante difficoltà, soprattutto dopo la ricostruzione avvenuta ad opera dei conti nel XVIII secolo, che premettero per dare inizio a nuove attività produttive nella zona, grazie anche alla realizzazione di un acquedotto e alla bonifica di diverse zone paludose.

Storia

Bolgheri, nel giro di pochi secoli, ebbe il merito di divenire uno dei principali centri di produzione vinicola dell'intera regione Toscana: oltre a ciò, si dimostrò in grado di affermarsi anche come uno dei più importanti centri agricoli del periodo.

La viticoltura, ovviamente, portò un notevole interesse all'intera zona e subì una crescita piuttosto marcata nel momento in cui i Serristori e, nello specifico Luigi, presero il controllo di numerose attività di quell'area.

Ad ogni modo, il momento peggiore e più difficile per il vino toscano fu senza dubbio rappresentato dall'immediato dopoguerra, quando l'immagine e il pregio dei vini provenienti da queste zone stava andando via via scemando, in modo particolare nei confronti di possibili acquirenti all'estero.

La situazione di crisi fu provocata, in modo particolare, dall'arrivo dei disciplinari DOC e da un netto ribasso dei prezzi del vino: l'effetto principale fu quello di produrre vini più per quantità che per qualità.

Tale periodo di sbloccò solamente negli anni Sessanta, in cui anche il Bolgheri riuscì a riprendersi una buona nomea per via della produzione del Rosè, che venne portata a termine ad opera di Antinori, oltre che per le innovazioni che furono realizzate nelle zone circostanti.

Furono gli anni '70 a dare a Bolgheri quel che probabilmente non aveva mai avuto, ovvero una fama di livello internazionale.

I più importanti vini, infatti, nacquero tutti in questo particolare periodo: stiamo parlando, in modo particolare, del Sassicaia, dell'Ornellaia, del Masseto, del Paleo, S. Martino e Guado al Tasso, tanto per citarne solamente alcuni.

Bolgheri è quindi riuscita a ritagliarsi un ruolo particolarmente importante e di prestigio all'interno del mondo, riuscendo a catalizzare l'interesse e le attenzioni vinicole internazionali.

Ovviamente, buona parte dei meriti di tale successo si devono anche alle opere e alle attività che sono state svolte da alcuni influenti ed illuminati personaggi, che hanno indubbiamente aiutato ad estendere il prestigio vinicolo di questi luoghi: il riferimento è sicuramente a Mario Incisa della Rocchetta, Giacomo Tachis e i fratelli Antinori.

E' proprio anche grazie all'opera persuasiva e al prestigio di tali personaggi che questo vino ha raggiunto un ottimo successo nel corso del tempo.



Vini

Bolgheri è un centro particolarmente famoso per via della grande presenza di vini rossi, come abbiamo avuto modo più volte di sottolineare in precedenza.

In particolar modo, le colture vinicole sono riuscite a svilupparsi nel migliore dei modi grazie alla conformazione geografica di questi luoghi ed alle caratteristiche particolari del terreno, sempre piuttosto asciutti e battuto da venti moderati.

Vini rossi Bolgheri

Tra i vini rossi di Bolgheri che possono vantare un maggior interesse vinicolo e, perché no, vantano anche la maggiore importanza, troviamo indubbiamente il Bolgheri Sassicaia, che è formato essenzialmente da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (non dobbiamo dimenticare che la famosa e pittoresca fattoria si trova proprio nei pressi dell'oratorio di San Guido).

All'interno del Bolgheri Sassicaia troviamo anche un ottimo numero di vini che fanno parte della Tenuta dell'Ornellaia e della Tenuta Guado al Tasso.

Un livello di particolare e rinomata eccellenza si può anche attribuire ad un buon numero di vini che rientrano sempre all'interno del novero di vini che presentano la denominazione "Bolgheri DOC".

All'interno di questa particolare lista di vini, un ruolo decisamente di primo livello viene svolto dal cabernet, ma è da notare anche l'interessante presenza del merlot.

Solamente in poche occasioni, possiamo trovare una piccola e limitata presenza del più esigente di tutta la lista, ovvero il petit verdot.

Brunello di Montalcino

In questa pagina parleremo di :

- [Comune di Montalcino](#)
- [Storia](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Brunello di Montalcino e Riserva](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)

Comune di Montalcino



Il Comune di Montalcino è una piccola frazione della provincia senese che si erge proprio sulla cima di una collina e, per tale ragione, attraversando i suoi piccoli e tortuosi viali si può tranquillamente godere della vista sulle valli dell'Ombrone e dell'Asso.

Montalcino è solo uno dei tanti comuni che hanno conosciuto un'epoca sia di pace e prosperità, ma anche un periodo di scontri e di violenza.

Alla stregua di un vero e proprio satellite della provincia senese, nel periodo in cui si svolse la battaglia di Montaperti (1260), il comune di Montalcino fu sconvolto da numerosi conflitti che riguardavano la guerra tra Guelfi e Ghibellini e, per tale ragione, al potere del piccolo comune si continuarono a susseguire fazioni appartenenti ai due clan rivali.

Il tentativo dei nobili senesi di poter riunificarsi a Siena fu ben presto vanificato con l'affrancamento di Montalcino al Granducato di Toscana, fino all'unità d'Italia che si realizzò nel 1861.

Il comune di Montalcino ha la grande fortuna di avere sul suo territorio una delle più importanti e grandi coltivazioni di uva.

Questi luoghi, infatti, sono divenuti celebri per il fatto di ospitare dei vigneti di Sangiovese, che hanno la particolarità di produrre il noto vino Brunello di Montalcino, oltre che per la produzione di altri due vini DOC particolarmente diffusi, come il Rosso di Montalcino e il S. Antimo.

Storia

Per un lungo periodo, almeno fino alla parte finale del 1800, il vino maggiormente diffuso e anche più apprezzato di tutto il territorio era rappresentato da un bianco dolce, ovvero il Moscadello di Montalcino.

Ebbene, proprio in quella stessa epoca, Clemente Santi cominciò ad eseguire degli studi per capire quali fossero le reali potenzialità di un clone del vitigno Sangiovese: stiamo parlando del Sangiovese Grosso, che nel territorio circostante veniva frequentemente chiamato “Brunello”, per via della caratteristica colorazione scura che denotavano gli acini.



Successivamente, negli anni che seguirono il 1860, il nipote di Clemente Santi cominciò la produzione di un vino rosso che, fin dal primo momento, si distinse per ottime qualità.

Ad ogni modo, il Brunello di Montalcino conservò un'ottima reputazione ed apprezzamento per un gran numero di anni, soprattutto nel territorio vicino ai luoghi di produzione, ma non si riuscì a diffondere maggiormente per via dell'alto prezzo di vendita.

Solamente negli anni successivi al 1950, il Brunello di Montalcino poté vantare una rapida diffusione anche fuori dai confini senesi, fino ad essere apprezzato anche all'estero.

Zona di produzione

La vera e propria denominazione DOC che fu affibbiata al Brunello di Montalcino fu riconosciuta con un decreto del Presidente della Repubblica nel 1980, che poi venne modificato dal decreto ministeriale del maggio 1998.

Secondo tale certificazione, questo vino si può “estrarre” solamente da quelle uve che hanno la particolare caratteristica di essere coltivate all'interno dei luoghi di produzione che viene sottolineata nel disciplinare, sfruttando, quindi, unicamente il vitigno Sangiovese, che nel luogo di origine viene definito “Brunello”.

E' permesso l'utilizzo di riferimenti ed informazioni toponomastiche integrative, che ovviamente devono riportare le vigne da cui provengono davvero le uve.

Il titolo alcolometrico volumico generale del Brunello di Montalcino è pari, nella misura minima, al 12%; nel momento in cui si abbia intenzione di sottolineare la vigna da cui proviene il vino, allora le uve devono essere in grado di garantire al vino un titolo alcolometrico volumico, nella misura minima, pari al 12,5%.

Brunello di Montalcino e Riserva

Il Brunello di Montalcino si caratterizza per dover sopportare un periodo di lavorazione (che viene definito affinamento) che consta di almeno ventiquattro mesi, in cui viene posto all'interno di particolari contenitori

costituiti da rovere di ogni dimensione.

Successivamente deve essere posto in bottiglia per un periodo pari a quattro mesi (come minimo) e non può essere lanciato sul mercato prima della data corrispondente al 1 gennaio dell'anno successivo, alla fine di cinque anni che vengono conteggiati in base all'annata in cui si è verificata la vendemmia.

Questo vino può fregiarsi della denominazione “Riserva” nel momento in cui viene lanciato sul mercato dopo il 1 gennaio dell'anno successivo alla fine di un periodo di almeno sei anni che vengono, anche in questo caso, conteggiati tenendo conto dell'anno in cui è stata effettuata la vendemmia, sempre tenendo in considerazione un periodo minimo di affinamento pari a due anni ed una conservazione in bottiglia per almeno sei mesi.

Il Brunello di Montalcino deve essere lanciato sul mercato all'interno di bottiglie che devono essere delle bordolesi, caratterizzate da un vetro scuro e ben chiuse con un tappo di sughero.

Caratteristiche organolettiche

Per quanto concerne le caratteristiche organolettiche, il Brunello di Montalcino, nel momento in cui viene lanciato sul mercato, deve avere un colore rosso (tipicamente un rosso rubino che sfuma al granato), un odore particolarmente intenso e un sapore asciutto, che persiste ed estremamente robusto.

Abbinamenti

I più interessanti abbinamenti che si possono realizzare in cucina con il Brunello di Montalcino sono principalmente la carne rossa e la selvaggina, meglio ancora se integrate da funghi e tartufi.

Piuttosto interessante anche l'abbinamento che prende in considerazione diversi formaggi italiani, tra cui anche il pecorino toscano.

Capalbio

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Vini Capalbio](#)
- [Capalbio Rosso](#)
- [Invecchiamento Capalbio](#)
- [Capalbio Rosso Riserva](#)
- [Caratteristiche organolettiche e abbinamenti Capalbio Rosso Riserva](#)

Storia



Capalbio è un borgo medievale dalle dimensioni particolarmente ridotte che rappresenta uno degli ultimi tratti costieri della Toscana meridionale.

Si tratta di un comune che si trova proprio nel bel mezzo della Maremma, una terra in cui trovano particolare spazio tutte quelle caratteristiche peculiari di questa parte della Regione e quei territori che sono stati lavorati a mano per secoli e secoli dall'uomo.

Per questi territori sono passate anche le popolazioni etrusche, così come i Romani, che hanno lasciato impronte indelebili delle loro civiltà.

Non ci sono riferimenti temporali precisi circa l'occupazione del castello romano di Capalbiaccio, per poi giungere al colle di Capalbio, ma si sa che già intorno all'anno 1000 si cominciò a coltivare un terreno particolarmente ampio e sano.

La macchia di Capalbio rappresenta, senza ombra di dubbio, una delle peculiarità che dominano questo territorio: arrivando per la prima volta in queste terre, si potrebbe rimanere indubbiamente stupidi di fronte a tutte le tonalità di verde che si presentano all'interno di tale paesaggio.

Anche Franchi e Longobardi lasciarono testimonianze del loro passaggio, visto che realizzarono proprio in questi luoghi diverse roccaforti e borghi.

Vini Capalbio

Capalbio non è altro che la denominazione di tutta una serie di vini che possono contare sulla certificazione DOC, che vengono prodotti in tutta la fascia meridionale che si riferisce all'importante provincia di Grosseto, da sempre terra di vini e



uve.

In particolar modo, questi vini doc comprendono i territori e i comuni di Capalbio, Manciano, Magliano in Toscana e Orbetello.

Tra gli altri, possiamo sicuramente citare due importanti vini rossi, come il Capalbio rosso e il Capalbio Rosso Riserva.

Capalbio Rosso

Si tratta di una varietà di vino dalla denominazione Capalbio, che viene prodotto dalle viti che si trovano proprio nella parte meridionale di Grosseto.

Tra le principali caratteristiche organolettiche di questo interessante vino troviamo un colore rosso rubino, che tende ad avere, nel corso dell'invecchiamento, dei riflessi tipicamente violacei.

Per quanto riguarda l'odore, invece, si tratta di un vino che presenta un caratteristico profumo di bacca rossa, con un sapore estremamente secco, leggermente tannico e fresco.

Invecchiamento Capalbio

Prendendo in considerazione la Riserva di Capalbio Rosso, possiamo sottolineare come si debba aspettare un periodo pari ad almeno due anni, di cui almeno sei mesi devono essere trascorsi in botti realizzate in legno.

Il lancio sul mercato, secondo leggi stabilite dal disciplinare, non può verificarsi prima che sia trascorso il primo giorno di giugno dopo tre anni da quello in cui sono state prodotte le uve.

Capalbio Rosso Riserva

Si tratta di un vino che viene prevalentemente prodotto all'interno di quel territorio che è compreso tra le colline di Capalbio, Manciano, Orbetello e Magliano.

Fin dal tempo in cui vissero gli antichi Romani i vini a denominazione Capalbio ebbero un notevole successo e furono molto apprezzati in tutta la zona circostante.

Un gran numero delle navi, infatti, che partivano dallo storico porto di Cosa caricavano solamente bottiglie e contenitori di vino prodotto in queste caratteristiche zone.

Il periodo di massimo splendore del vino Capalbio Rosso Riserva è rappresentato sicuramente dal 1600.

Al giorno d'oggi, la denominazione DOC serve come essenziale segno di riconoscimento per tutti quei vitigni caratteristici che si trovano in questa zona, che possono essere sia a bacca bianca sia a

bacca nera.

Il Capalbio Rosso Riserva è, con pochi dubbi, il vino più pregiato tra tutti quelli che presentano l'omonima denominazione.

Si tratta di un vino che viene prodotto da più tipologie di uve: a partire dal 50% di uve Sangiovese, non passa indifferente l'aggiunta di numerosi altri vitigni circostanti, che si caratterizzano per essere tipicamente a bacca nera.

Dando un'occhiata agli altri vitigni che giocano un ruolo importante e concorrono a dare un sapore ottimale a questo vino, troviamo anche il Ciliegio, che è presente in una percentuale pari al 40% così come il Montepulciano, che non può però superare la soglia del 10%.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti Capalbio Rosso Riserva

Il Capalbio Rosso Riserva non è altro che un vino piuttosto armonico e con leggeri tratti sapidi; per quanto riguarda il periodo di invecchiamento, esso non deve essere mai inferiore in confronto ai due anni previsti, di cui almeno sei mesi devono essere trascorsi in botti di legno.

Gli abbinamenti migliori per questo vino rosso toscano sono essenzialmente rappresentati dalle tagliatelle al ragù, capretto al forno e salumi.

Tra i più interessanti abbinamenti troviamo anche tutta una serie di formaggi duri, che hanno la particolare caratteristica di accompagnarsi molto bene ai vini rossi prodotti nella Regione Toscana.

Il Capalbio Rosso Riserva è un vino DOC che si abbina molto bene anche a dei primi piatti particolarmente importanti, come ad esempio le pappardelle e ribollita, ma riesce ad essere estremamente efficace anche quando si tratta di sostenere carni rosse e cacciagione, come ad esempio si può trattare di lepri e cinghiali.

Carmignano

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Storia](#)
- [Curiosità](#)
- [Caratteristiche organolettiche e abbinamenti](#)

Zona di produzione



La zona in cui viene prodotto questo particolare vino toscano è compresa nel territorio che si trova all'interno dei comuni di Carmignano e di Poggio a Caiano, entrambi in provincia di Prato.

Questa zona vitivinicola si trova esattamente a metà del percorso tra Firenze e Pistoia: si tratta di uno dei più bei paesaggi che caratterizzano le colline toscane e, in modo particolare, la parte orientale del Montalbano.

La zona di produzione del Carmignano è compresa in un'area particolarmente limitata, dal momento che la superficie a vigneto raggiunge una misura di poco superiore a 100 ettari, che corrisponde essenzialmente ad una parte della zona collinare compresa tra i 250 e i 400 metri di altitudine.

I confini di questa particolare area produttiva sono rappresentati, nella parte meridionale, dalla valle dell'Arno, mentre a settentrionale e ad est troviamo una pianura alluvionale che tocca anche Firenze e Pistoia, mentre ad ovest è presente l'altro versante appartenente al Montalbano.

Storia

Le origini di questo vino sono davvero secolari e, per tale ragione, può far indubbiamente parte dei più antichi vini di tutto il territorio italiano: una qualità non da poco sicuramente.

Le testimonianze di una così antica origine ci arrivano direttamente da tutti quegli utensili per cantina, ma anche tazze e contenitori per il vino, che sono stati ritrovati all'interno di numerosi scavi che hanno portato alla luce dei resti di civiltà etrusche, che hanno popolato queste zone a partire dal VII secolo a.C..



Artimino fu indubbiamente il centro di maggiore interesse, visto che poteva vantare un'importanza

geografica strategica per gli Etruschi: ecco spiegato il motivo per cui, chi avesse intenzione di arrivare fino nella parte centrale dell'Etruria mediante l'Appennino, doveva per forza passare da quelle parti.

Non a caso, furono proprio le popolazioni etrusche ad avviare la produzione di vino in queste zone, lasciando che fossero successivamente i Romani a portare avanti l'importante compito.

Dopo che l'Impero romano crollò, l'intera area subì il resto delle travagliate vicende che dovettero subire i comuni limitrofi, complici le invasioni barbariche.

Nel corso della dominazione dei Franchi, però, si riviene il primo interessante documento con una valenza vinicola, dal momento che il testo si riferì apertamente alla produzione di vino e olio sulle colline intorno a Carmignano.

Il primo vero documento che fa riferimento al vino, però, corrisponde ad una comunicazione tra privati avvenuta nel corso del 1300, in cui si diede rilevanza giuridica ad una cessione di una buona quantità di vino.

Con l'arrivo del 1600 è il Redi, all'interno del suo trattato "Bacco in Toscana" che permette di dare maggiore visibilità a questo vino e furono proprio i Medici a rendere omaggio e a diffondere nel miglior modo possibile il vino di Carmignano.

La prima mossa giuridica che permise di dare un'adeguata protezione all'area produttiva di questo vino venne messa in atto solamente nel corso del 1716, con un bando che determinava come le quattro zone vinicole più famose intorno a Firenze dovevano essere le uniche depositarie dei vigneti.

Dopo aver assistito ad una buona espansione del Chianti, avvenuta essenzialmente nel corso del secolo scorso, il vino di Carmignano fu incluso all'interno dell'area produttiva del Chianti, ma anche all'interno di una sottofascia del Montalbano, con il riconoscimento della certificazione di origine controllata che avvenne nel 1967.

Curiosità

Strano a dirsi, ma vero: il vino di Carmignano può vantare una diffusione maggiore all'estero rispetto all'Italia. Un'immagine di vino pregiato e di qualità, che riesce a dimostrare tutte le sue peculiarità dopo un buon periodo di invecchiamento in botte (i termini da rispettare corrispondono ad almeno un anno per quanto riguarda il Carmignano e di almeno ventiquattro mesi per quanto concerne la riserva); importante risulta anche l'affinamento in bottiglia.

Una delle più interessanti differenze che hanno permesso a questo vino di differenziarsi nettamente dal Chianti nel corso del tempo è rappresentata indubbiamente dalla presenza dell'uvaggio di vitigni di origine bordolese.

Tra le varietà curiosità legate al Carmignano, c'è anche il fatto di produrre un numero limitato di bottiglie nel corso dell'anno: ciò ha indubbiamente permesso di rafforzare l'immagine, nonché il pregio di questo particolare vino.

Con la creazione e l'introduzione della DOCG, la produzione vinicola di Carmignano si è ulteriormente ristretta, mantenendosi su una quota pari a circa 2000 ettolitri all'anno.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti

Il colore del Carmignano dimostra quanto, in realtà, abbia avuto un'importante influenza il Chianti: infatti, questo vino è caratterizzato da una colorazione rosso rubino, che diventa più frequentemente rosso granato nel momento in cui invecchia.

Questo vino rosso toscano, al palato, si dimostra particolarmente tenero e vellutato con un sapore asciutto, mentre l'odore è tipico dei vini intensi, con una piccola parvenza di mammolo.

Chianti

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Curiosità](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)

Storia



Uno dei primi documenti che testimonia e riporta una menzione a riguardo di questo celebre vino è senza dubbio rappresentata dalla sua qualificazione di origine, stilata nel 1398

spulciando questi documenti, si può capire come il Chianti è un vino bianco e, in quel periodo si può facilmente intuire come non avesse un gran bacino di diffusione e nemmeno fu di elevata qualità, come si può chiaramente evincere dal documento in questione.

Nel corso di trent'anni più tardi, circa, il Chianti si era, al contrario, ormai chiaramente diffuso come vino rosso.

Nel Quattrocento, il Chianti giunse fino a livelli altolocati, visto che anche numerosi Papi lo degustarono: ad esempio, papa Paolo III, nel 1536, provò ad assaggiarlo proprio su consiglio del bottigliere di fiducia, di nome Sante Lancerio.

Attorno al 1713 vennero emanate due bandi relativi al Chianti: il primo fissava inderogabilmente i confini che riguardavano le zone vitivinicole maggiormente pregiate in cui era consentita la produzione di questo vino.

Il secondo bando, invece, riguardava una specie di disciplinare: proprio grazie a questi due documenti fu stabilito un vero e proprio record, visto che per la prima volta al mondo era stato stabilito, con metodi legali, di circoscrivere la zona di produzione di vino dalle caratteristiche estremamente pregiate.

Basta tenere in considerazione il fatto che passarono oltre due secoli prima che qualcun altro si decidesse a stabilire legalmente i confini di un'area vitivinicola.

Si dovette aspettare, però, la seconda parte dell'Ottocento prima che si realizzassero le prime importanti opere a livello enologico e di viticoltura toscana: gli autori furono numerosi, ma tra i principali dobbiamo segnalare Lawle, Pollacci e Bizzari, ma soprattutto Betto Ricasoli, uno dei più

esimi enologi di quel periodo.

Ricasoli fu uno stimato uomo politico, che riuscì a diffondere le qualità del Chianti, esportandolo in un gran numero di paesi in tutto il mondo.

Dopo un'attenta e scrupolosa analisi (fatta di un gran numero di esperimenti all'interno dei vigneti di Brolio), Ricasoli riuscì a capire quale sia il miglior uvaggio per la produzione del vino targato Chianti.

In questo modo viene a formarsi la reale composizione del Chianti: vi erano presenti due varietà di uva rosse (ovvero Canaiolo e Sangiovese), due varietà di uva bianche (che erano rappresentate dal Malvasia e dal Trebbiano).

Ecco che la conferma ad alti livelli, imponendo sui principali mercati vinicoli, non si fece attendere: il Chianti, una volta che Firenze fu stabilita capitale d'Italia, venne lanciato sul commercio, sia italiano che europeo e, in modo particolare, fu l'Inghilterra una delle principali importatrici.

Curiosità

Con il passare del tempo e l'accrescersi della fama, ma anche per via di una richiesta sempre maggiore sui mercati europei, si assistette ad una pratica scorrette che prese sempre più piede: infatti, tutta una serie di falsi produttori diedero il nome Chianti anche a quei vini prodotti fuori dalla zona legalmente stabilita di produzione, con l'effetto di proporre dei vini dalla qualità pessima.

Proprio per tale ragione, nel periodo compreso tra il 1900 e il 1930, si provò ad emanare una normativa che andasse a tutelare i vini tipici.

Caratteristiche organolettiche

In primo luogo, il colore del Chianti corrisponde ad un rubino estremamente intenso e vivace, che diventa piuttosto granato una volta che il vino invecchia.

Per quanto riguarda l'odore, possiamo sottolineare come sia inconfondibile il profumo di mammolo, che diventa sempre più fine con il passare del tempo.

Infine, per quanto concerne il sapore, si dimostra sempre



piuttosto armonico, asciutto e leggermente tannico, con la particolarità di affinarsi nel corso del tempo.

Abbinamenti

Semplicemente per via del fatto che le tipologie di Chianti sono molto numerose, anche le possibilità di abbinamento ai cibi, di conseguenza, sono notevoli.

Tutti quei tipi di Chianti che presentano un corpo particolarmente sottile e dal grado alcolico piuttosto elevato, si caratterizzano per essere serviti ad una temperatura di almeno sedici gradi: all'interno di questa lista di vini, troviamo i Chianti Colli Aretini, Colline Pisane e Montalbano.

In particolar modo il Chianti Colli Aretini è estremamente brioso e si può gustare durante l'intero pasto e si dimostra estremamente piacevole con zuppe, pesce in umido e carne alla brace.

Il Chianti di Montalbano si caratterizza per essere servito ad una temperatura compresa tra 16 e 18 gradi, con abbinamenti interessanti, dato che si accosta molto bene a carni arrosto e pesce in umido.

Il Chianti più giovane e corposo si può accostare molto bene anche a tutte quelle carni bianche saporite che vengono sottoposte ad una particolare cottura prolungata in intingolo, nonostante la vera preferenza vada soprattutto per le carni rosse che vengono realizzate alla griglia.

Il Chianti Colli Fiorentini, invece, riesce ad essere già molto equilibrato fin dall'età più giovane: si serve molto efficacemente con carni arrostate, ma anche bistecche di capriolo ai funghi.

Chianti Classico

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Storia](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)

Zona di produzione



L'area in cui viene prodotto il Chianti Classico è inclusa nel territorio che fa parte dei comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti, anche se in realtà i confini si estendono anche a Barberino Val d'Elsa, San Casciano in Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi, che sono dei comuni limitrofi, dividendosi, quindi, tra le province di Siena e di Firenze.

Stiamo parlando, a grandi misure, di un'area corrispondente a circa 7000 ettari coltivati.

Storia

La zona che racchiude la principale produzione del Chianti Classico è legata a filo diretto da una storia piuttosto ricca ed interessante.

Ovviamente, il riferimento è alla presenza degli Etruschi, oltre al fatto di avere visto passare, per quei luoghi, numerosi eserciti che hanno dato vita ad un gran numero di contese.

Ad ogni modo, l'area di produzione del Chianti Classico si caratterizza anche per avere dei paesaggi davvero splendidi e per il fatto di aver proseguito, fino ai nostri giorni, nel mantenimento delle tradizioni e delle peculiarità locali, investendo su prodotti e su cibi del luogo.

Come abbiamo già ricordato, il territorio compreso tra le province di Siena e Firenze, da sempre teatro che ha visto nascere un gran numero di vini pregiati, può vantare un importante record: si tratta della prima area di produzione che, nei primi anni del 1700, ha potuto godere di uno strumento legale per delimitarne i confini, grazie al bando che venne emesso dal Granduca di



Toscana Cosimo III.

La zona di produzione non è altro che un vero e proprio altopiano, visto che si tratta di una serie di colline che presentano un'altitudine media pari a 280 metri sopra il livello del mare, con picchi fino a 450 metri.

La maggior parte dei terreni presenti all'interno di questa particolare area si caratterizzano per favorire indubbiamente le colture legnose.

Fin dal 1200 si parla di questo vino e numerosi manoscritti che sono giunti fino alla nostra epoca non fanno altro che testimoniare.

Il secolo in cui, però, avvenne una decisa svolta per il Chianti Classico fu essenzialmente il 1700: si tratta del periodo in cui, finalmente, ha inizio tutta una serie di operazioni che riguardano la formazione di una vera e propria attività vinicola.

Ecco che le novità introdotte e la nuova attenzione a livello vinicolo permettono al Chianti Classico di ricevere i primi importanti apprezzamenti e di cominciare a diffondersi in tutto il territorio italiano, ma diventando famoso anche all'estero.

Bettino Ricasoli, nel periodo compreso tra il 1834 e il 1837, studiò quale fosse l'uvaggio maggiormente adatto per la produzione del Chianti e lo riferì in uno manoscritto all'Accademia dei Georgofili.

Fu il 1800 a segnare, quindi, una svolta per il Chianti Classico, soprattutto per quanto concerne la forma e il carattere, dato che la prima cosa a cui si diedi importanza fu l'adozione del nome utilizzando la zona in cui veniva prodotto.

Allo stesso modo, sempre nel 1800, cominciarono a crescere le richieste che riguardavano proprio questo vino, in relazione essenzialmente alle sue notevoli caratteristiche derivanti da condizioni ambientali del tutto favorevoli.

Fu il 1967, dopo un periodo in cui il Chianti Classico subì diverse critiche per via del fatto che non vi era delimitata una vera e propria zona di produzione, con l'esproprio del nome dei Chiantigiani (poi riammesso nel 1932), questo vino ottenne la certificazione di origine controllata e, nel 1984, anche la denominazione di origine garantita.

Una percentuale piuttosto elevata, compresa nella forbice tra il 65 e il 70% della produzione di Chianti Classico è, ai giorni nostri, destinata all'esportazione.

Caratteristiche organolettiche

Tra le più interessanti caratteristiche che riguardano da molto vicino questo vino, possiamo soffermarci su limpidezza, colore, odore e sapore.

Per quanto concerne la limpidezza, è facile intuire come si tratti di un vino molto limpido.

Spostandoci ad analizzare il colore, ci troviamo di fronte ad un vino caratterizzato da un tipico

colore rosso rubino, che tende, come il Chianti tradizionale a diventare rosso granato man mano che invecchia.

Per quanto riguarda l'odore, invece, possiamo sottolineare un intenso profumo di mammola e una finezza che aumenta sempre più con il passare del tempo.

Infine, al palato si dimostra piuttosto asciutto ed armonico, ma anche leggermente tannico, con un sapore che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo.

Abbinamenti

Il Chianti Classico rappresenta, senza ombra di dubbio, un vino che si adatta in pratica ad ogni stagione, ma soprattutto riesce ad essere servito con ogni tipologia di pietanze si ha la necessità di accompagnare.

Ovviamente, il Chianti Classico deve essere servito, in particolar modo, nel momento in cui si ha intenzione di accompagnare arrosto di carni rosse e bianche, ma si adatta molto bene anche a pollame, lepre e vari formaggi.

Il Chianti Classico Riserva risulta una delle più interessanti soluzioni quando si tratta di accompagnare degnamente i grandi arrosti, ricordando sempre che deve essere servito ad una temperatura intorno ai 16-18 gradi.

Colli dell'Etruria Centrale

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Storia](#)
- [Disciplinare di produzione](#)
- [Vigneti](#)
- [Caratteristiche enologiche](#)
- [Tipologia di vini Colli dell'Etruria Centrale](#)

Zona di produzione



La zona di produzione di questo particolare vino è compresa in quella fascia di territorio che si estende tra le province di Arezzo, Pisa, Pistoia, Firenze, Siena e Prato: in poche parole, presenta la medesima geografica vinicola che caratterizza uno dei vini rossi toscani di maggiore importanza, ovvero il Chianti, compreso anche l'alto numero di sottozone.

Storia

Il 1990 è l'anno più importante per la storia della DOC Colli dell'Etruria Centrale, dato che rappresenta il momento in cui è sorta la volontà di realizzare una specie di gemello del Chianti.

Ovviamente, si possono evidenziare diverse differenze che permettano la distinzione tra questi due vini.

In primo luogo, dobbiamo sottolineare come il DOC Colli dell'Etruria Centrale sia caratterizzato dal fatto di avere certamente un disciplinare molto meno rigido in confronto al Chianti.

Ciò indubbiamente è sintomo di grande elasticità e ampiezza anche nella possibilità di realizzare delle variazioni interessanti: indubbiamente è un vero e proprio vantaggio per i vignaioli, che possono dare libero sfogo a tutta la loro creatività.

Tale peculiarità, però, è molto utile anche per una maggiore tutela del consumatore, grazie ad una serie di teste e controlli della DOC.

Dopo circa un quindicennio dal momento in cui è stata avviata la produzione di questo particolare vino, troviamo indubbiamente che il



2004 sia un anno molto importante per la sua diffusione e le statistiche parlano da sole: si fa riferimento ad una produzione generale che, nel corso di quell'anno, arrivava fino ad quantità pari a 7000 ettolitri, mentre il Chianti poteva vantare più di un milione di ettolitri prodotti nella medesima annata.

Ovviamente, tale enorme differenza di produzione ha provocato diverse reazioni negative per questo vino e insinuato nei produttori una scelta diversa, come ad esempio puntare maggiormente sulla produzione di un IGT, piuttosto che di una DOC, soprattutto per via di una più elevata facilità di marketing a livello internazionale che può avere un vino originario dei vigneti toscani piuttosto che un vino dell'Etruria.

Disciplinare di produzione

Dando una rapida occhiata al disciplinare, possiamo notare come la DOC, ovvero denominazione di origine controllata, del Colli dell'Etruria Centrale abbia messo mano ad una serie di tipologie autorizzate: stiamo facendo riferimento al Rosso, al Rosato, al Bianco, al Vin Santo, al Novello, al Vin Santo Occhio di Pernice.

Vigneti

Per quanto riguarda la produzione vinicola, è importante evidenziare come i vini che fanno parte della denominazione DOC Colli dell'Etruria Centrale possano essere ricavati solamente da quelle uve che fanno parte delle coltivazioni vinicole presenti all'interno della zona di produzione che è stata chiaramente indicata dal disciplinare.

Spostando la nostra attenzione sui vitigni, dobbiamo sottolineare come il Sangiovese raccolga la percentuale maggiore, ovvero fino al 50%, mentre il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero e Canaiolo Nero, che possono essere utilizzati da soli o anche integrati, possono arrivare fino ad una percentuale pari al 50%.

La restante percentuale, che può essere conseguita nella misura massima del 25%, è caratterizzata dalla presenza di tutta una serie di uve autorizzate all'interno dell'area di produzione che viene ampiamente descritta all'interno del relativo disciplinare.

Caratteristiche enologiche

I vini che fanno parte del DOC Colli dell'Etruria Centrale sono caratterizzati da un tipico colore rosso, particolarmente intenso e vivace.

All'olfatto il vino può assumere diverse gradazioni, presentando una certa fragranza, ma risultando anche molto fresco e delicato.

Il sapore del Doc Colli dell'Etruria Centrale è particolarmente vivace e anche mediamente armonico

Tipologia di vini Colli dell'Etruria Centrale

Come abbiamo già detto in precedenza, il vino Colli dell'Etruria Centrale DOC ha la medesima area di produzione del più famoso Chianti.

Tra le più interessanti tipologie di vino che sono comprese all'interno di questa denominazione, troviamo indubbiamente anche il Rosato, il Novello e il Bianco.

Ad ogni modo, il rosato risulta molto più adatto ad essere abbinato con delle pietanze che sono state realizzate a base di pesce, mentre il novello riesce ad esprimere tutto il suo gusto nel caso in cui venga accompagnato da carni di maiale arrostate, ma anche da piatti formati da sughi di cacciagione.

Per quanto riguarda il bianco, è più facile sottolineare come sia in grado di adattarsi molto bene a dei piatti e delle pietanze estremamente delicati.

Uno degli esempi migliori per accompagnare il vino Colli dell'Etruria Centrale bianco è indubbiamente quello di abbinarlo a piatti come minestre di riso, minestrone e cipollata, ma anche panzanella.

La tipologia di vino rosso dell'Etruria Centrale, invece, si caratterizza per produrre i migliori risultati nel momento in cui deve accompagnare tutte quelle pietanze a base di pesce, ma riesce ad essere particolarmente efficace anche quando si tratta di carni rosse.

Soprattutto per via del fatto che si tratta di un vino poco alcolico, è l'ideale abbinamento soprattutto per il pesce.

Colli di Luni

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Denominazione](#)
- [Raccolta e estrazione](#)
- [Uvaggio](#)
- [Caratteristiche organolettiche e abbinamenti](#)

Storia



La denominazione Colli di Luni DOC comprende, in modo particolare, il Vermentino, la cui zona di produzione corrisponde a quell'area compresa all'interno di una fascia collinare che oscilla tra i 70 e i 450 metri di altitudine.

Fin dai tempi antichi, questa fascia di terreno che viene chiamata Val di Magra, può vantare un'ottima tradizione vinicola, anche per via del fatto ci sono arrivate numerose testimonianze storiche che confermano tale origine: in particolar modo, all'interno di diversi trattati di Plinio il Vecchio, possiamo trovare dei riferimenti ai vini del Colli di Luni.

Denominazione

Uno dei passi più importanti per la vita del Colli di Luni è indubbiamente rappresentato dall'anno 1990, in cui finalmente si ottenne la certificazione DOC (denominazione di origine controllata): è il riconoscimento perfetto dopo secoli di storia e di produzione di vini del territorio

compreso nella val di Magra ed è anche il giusto premio alla sua gente, che si è impegnata da tanto tempo per lavorare la terra e produrre sempre dei vini migliori e di maggiore qualità.

La denominazione di origine controllata include ben due tipologie di vino: una si riferisce unicamente a quel vino che si può ricavare dal



vitigno Vermentino, l'altro tipo invece fa riferimento al rosso di Colli di Luni, che ha una natura mista invece.

Raccolta e estrazione

Nel corso della fase della raccolta, le uve devono essere sottoposte ad una minuziosa selezione e, solamente quelle che risultano perfette e, soprattutto sane, dimostrandosi prive di qualsiasi tipo di attacchi di parassiti o di varie malattie, possono essere utilizzate per la produzione di questo particolare vino.

Per quanto riguarda l'estrazione, invece, riferita al succo del frutto, bisogna organizzare un'operazione immediata, dato che si deve far fermentare unicamente la parte liquida, evitando di sottoporre a tale lavorazione anche le bucce.

Difatti, l'operazione che corrisponde alla pigiatura, nella maggior parte dei casi, non viene del tutto eseguita, dato che in molti casi si usa ricorrere alla pressatura sulle uve che risultano ancora intere, per fare in modo di organizzare un'adeguata divisione tra il mosto e le bucce e tutte le altre parti solide.

Dopo l'operazione di pressatura, possiamo trovare, in molti casi, anche un lavoro di sfecchiatura del mosto, poi la solfitazione e la fermentazione che non deve in alcun caso andare oltre i venti gradi centigradi.

Spostando la nostra attenzione sul vino rosso che ci interessa, ovvero il Colli di Luni DOC Rosso, l'uva deve essere sottoposta ad un'accurata opera di pigiatura e solfitazione, per poi essere lavorata con la fermentazione e la macerazione.

Il mosto che, dopo questa minuziosa lavorazione, si ricava, viene immediatamente posto a fermentazione insieme alla vinaccia.

La temperatura che arriva fino alla massa produce l'effetto di una vera e propria fermentazione tumultuosa, dato che il vino sembra quasi giunto ad ebollizione.

Uvaggio

Per quanto riguarda il vino Vermentino, dobbiamo sottolineare come in questi casi l'uvaggio minimo deve corrispondere ad una percentuale del 90%, mentre gli altri vitigni, che fanno comunque parte di una lista raccomandata ed autorizzata, non possono superare la misura del 10%.

Spostandoci al vino bianco, invece, il vermentino diminuisce la sua presenza ad una percentuale corrispondente al 35%, con la presenza di molte altre varietà, come ad esempio il Trebbiano toscano (per una percentuale compresa tra il 25 e il 40%), e una buona lista di vini a bacca bianca raccomandati o autorizzati, che possono occupare fino ad una misura pari al 30%.

Per quanto riguarda la tipologia di vino rosso, invece, dobbiamo sottolineare come si tratta di un incrocio che vede sempre premiato il Sangiovese (per una percentuale che deve essere

obbligatoriamente compresa tra il 60 e il 70%), mentre il Canaiolo, Ciliegiolo e il Pollera (che possono essere sfruttati in coppia o da soli), devono avere una percentuale minima corrispondente al 15%, con altri vitigni a bacca nera che possono arrivare fino al 25% e, infine, una porzione di Cabernet che corrisponde ad una misura massima del 10%.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti

Per quanto riguarda il colli di Luni, è importante sottolineare che il colore tipico corrisponde al rosso rubino, che può essere più o meno intenso e, anche in questo caso, tende a diventare granato nel corso della fase di invecchiamento.

Si tratta di un vino caratterizzato dal fatto di avere un profumo piuttosto gradevole e delicato, dal sapore leggermente armonico, ma anche molto asciutto e fine.

La gradazione alcolica minima corrisponde a 11,5 gradi, mentre dobbiamo ricordare come la temperatura a cui va servito deve essere sempre compresa tra 16 e 18 gradi centigradi, all'interno di un calice che, nella maggior parte dei casi, dovrebbe essere quello bordolese.

Gli abbinamenti più interessanti di questo vino si riferiscono soprattutto a pietanze tipiche della Toscana, come ad esempio carni bianche e rosse, formaggi semiduri, lasagne verdi al sugo di salsiccia e spezzatino condito da patate e zucchine.

Colline Lucchesi

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)

Storia



La Lucchesia presenta un tipico paesaggio di natura collinare che può vantare un ottimo numero di ampi oliveti, ma in cui si possono trovare anche molti vigneti, come ottima testimonianza dell'importante cultura vinicola che caratterizza questi luoghi, senza dimenticare le fantastiche ville dalla struttura tipicamente rinascimentale.

Indubbiamente, questa fascia di territorio della Toscana, rappresenta uno dei punti di maggior interesse paesaggistico dell'intera regione, dato che può offrire panorami e paesaggi mozzafiato, senza dimenticare l'integrazione con un'ottima cultura vinicola e una buona presenza di aziende che investono sui prodotti tipici di questi luoghi.

Proprio la tradizione che fa riferimenti ai vigneti ed alla produzione di vino, da queste parti, si concentra soprattutto sul vino rosso.

Ad ogni modo, la storia vinicola che si riferisce alla Lucchesia è davvero molto vasta e secolare: infatti, le prime testimonianze sono rappresentate da dei documenti che risalgono addirittura all'anno Mille, sui quali si può ritrovare l'interessante scritta che riferiva come le colline della parte settentrionale di Lucca erano ricche di vigneti nel corso del IX secolo.

Il famoso bottigliere del papa Paolo III Farnese, ovvero quel Santi Lancerio che gli esperti di vini toscani conoscono molto bene, rammentava spesso quei vini che venivano prodotti dalle famiglie nobili, caratterizzati ad un alto livello qualitativo.

Arrivati ai giorni nostri, i vitivinicoltori che si sono trapiantati in queste zone, hanno cercato di effettuare, in primo luogo, un'ottima opera di valorizzazione dei vini rossi, riuscendo anche ad ottenere in un periodo particolarmente precoce la DOC, nel corso del 1968.

I vini bianchi, invece, si sono diffusi un po' più tardi, con l'ottenimento della DOC solamente nel corso del 1985.

Al giorno d'oggi, le più importanti aziende del territorio lucchese sono concentrate nella ricerca e nella sperimentazione di un gran numero di tipologie, soprattutto per merito dell'utilizzo di vitigni

che sono tipici, ma che appartengono sempre a questa zona collinare.

Zona di produzione

Stiamo parlando di un territorio che è compreso all'interno del territorio comunale di Lucca, Capannori e Porcari, da cui si riesce ad ottenere un vino, tutto sommato, di buona qualità.

I vitigni che vengono sfruttati per la produzione dei vini di Colline Lucchesi sono diversi, ma per quanto riguarda il rosso sono presenti Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo e Merlot.



La resa più alta dell'uva non può assolutamente oltrepassare una percentuale pari al 70%.

Come dicevamo in precedenza, la denominazione di origine controllata che venne ottenuta dal Colline Lucchesi può considerarsi riferita sia ai vini rossi che a quelli bianchi.

Quindi, all'interno di vini rossi, troviamo in Colline Lucchesi Rosso, quello Sangiovese e quello Merlot.

Spostando la nostra attenzione sulla prima tipologia, ovvero il Colline Lucchesi Rosso (le cui caratteristiche comprendono praticamente anche il tipo riserva): la presenza del Sangiovese deve essere compresa all'interno di una percentuale tra il 45 e il 70%, mentre il Canaiolo e il Ciliegiolo non devono superare, in coppia, una percentuale pari al 30%.

Infine, il Merlot può spingersi fino ad una percentuale massima del 15% e tutti gli altri vitigni caratterizzati da bacca rossa, che ovviamente fanno parte di una lista autorizzata, non devono superare il 15%, tranne l'Aleatico e il Moscato.

Per quanto riguarda la produzione di questo interessante vino rosso toscano, dobbiamo sottolineare come il disciplinare non prenda in alcun caso in considerazione un termine minimo di invecchiamento, tranne nel caso in cui si faccia riferimento alla tipologia riserva.

In quest'ultimo caso, infatti, il vino deve essere lasciato invecchiare per un periodo di almeno due anni all'interno di barili di legno o anche realizzati in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Nel momento in cui lo si degusta, questo vino DOC rosso si caratterizza per avere un livello alcolico medio, dato che corrisponde ad una misura dell'11,%%.

In primo luogo, è importante evidenziare il suo tipico colore rosso rubino, estremamente brillante, che tende in molte occasione a diventare particolarmente granato man mano che si attua la fase di invecchiamento.

Il profumo del Colline Lucchesi DOC rosso è sempre molto fine e morbido, leggermente armonico, dimostrandosi al palato estremamente asciutto, caratterizzato anche da un ottimo livello di vivacità, soprattutto nel caso in cui abbia un'età particolarmente giovane.

Abbinamenti

Una volta che si è deciso di servirlo in tavola, bisogna pensare a come accompagnare ottimamente questo vino per sfruttare tutte le sue principali caratteristiche: ecco spiegato il motivo per cui, nella maggior parte dei casi, viene servito con dei primi o secondi piatti e delle pietanze a base di carni rosse, anche se si dimostra piuttosto efficace con la pasta al forno, gli arrostiti, i formaggi stagionati e anche i funghi.

Come da tradizione, il Colline Lucchesi DOC Rosso Riserva si può servire con piatti molto più elaborati ed organizzati.

Cortona

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Cortona Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Cortona Sangiovese](#)

Storia



Le origini di Cortona sono davvero molto antiche. Infatti, dobbiamo sottolineare come fu una delle più importanti e potenti lucumonie di origine etrusca e viene spesso descritta da numerosi scrittori dell'epoca greca e latina, compresi Erodoto e Dionigi di Alicarnasso, senza dimenticare Plinio il Vecchio e Tito Livio.

Tuttavia la leggenda ci porta fino al 500 a.C., in cui pare che il mitico Dardano fondò questa città.

Questa particolare città conobbe una grande crescita soprattutto nel periodo compreso tra il VIII e il VII secolo avanti Cristo.

La sua posizione dominante sulla valle del Chiana, permette di avere un notevole vantaggio di natura geografica, ma anche dal punto di vista produttivo si ha a che fare con delle terre davvero molto fertili.

La ricchezza dei principi etruschi che vivevano da queste parti è senz'altro testimoniata dalla presenza all'interno di Cortona di tutta una serie di strutture di origine etrusca, ma soprattutto dell'architettura degli enormi tumuli funerari che si trovano nel territorio circostante.

Cortona conobbe un'altra grande stagione di fama nel Medioevo, grazie a diverse figure e personaggi storici che descrissero alla perfezione questi bellissimi luoghi.

Cortona si erge su un territorio caratterizzato da un'altitudine pari a 585 metri, potendo vantare un panorama davvero di prim'ordine: infatti, tra le ville e i vari casali, troviamo incastonati, quasi come fossero dei diamanti nelle rocce, i vari vigneti, testimonianza di una prelibatezza unica di questi

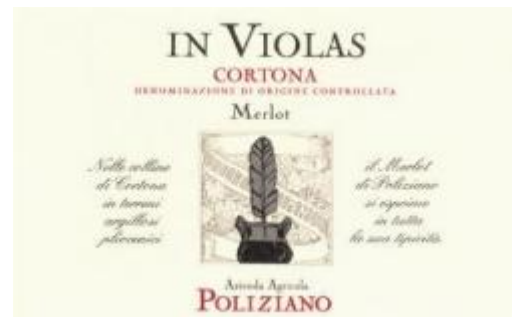
luoghi.

Anche il famoso Papa Paolo III Farnese veniva abitualmente in questo territorio per fare scorta dei vini che ivi si producevano, mentre anche altri personaggi importanti come Giosuè Carducci riuscivano a trovare un'ottima fonte di ispirazione dopo aver osservato un bariletto del vino di Cortona.

Zona di produzione

Furono proprio gli etruschi a dare il via alla produzione vinicola, visto che provvidero ad impiantare la vite, sfruttando principalmente la tecnica del “sostegno vivo”: in poche parole, il loro lavoro era essenzialmente configurato sulla base di un'unione tra tale coltivazione e altre piante di natura arborea.

Le testimonianze storiche parlano proprio di diverse ritratti e dipinti di banchetti e di atti in cui si beveva vino.



Come abbiamo detto in precedenza, anche numerosi scritti di Plinio il Vecchio hanno esaltato un particolare vino che venne chiamato “Estesiaca” e che pare fosse davvero prodotto nel territorio di Cortona..

La bonifica della palude di Cortona fu decisiva per riportare in auge le coltivazioni vinicole, mentre nel 1800 l'arrivo delle truppe di Napoleone permise di diffondere questo territorio anche a livello internazionale, soprattutto grazie all'intraprendenza del Granduca di Toscana.

Abbinamenti

Valutando l'enorme varietà e tutte le diverse tipologie di vini presenti, il Cortona è indubbiamente affidabile per un elevato numero di pietanze e di primi piatti.

Per quanto riguarda i principali abbinamenti, infatti, si va dalle carni fino alla cacciagione, senza dimenticare tutti quei dolci che venivano prodotti per il tipo Vin santo.

La zona di produzione che si riferisce proprio a questo particolare vino DOC, include tutto quel territorio che corrisponde al comune di Cortona, mentre l'impianto della vite si può realizzare solamente oltre i 250 metri di altitudine.

Cortona Rosso

Si tratta di un tipico vino rosso toscano che può vantare una natura piuttosto varia, dal momento che è composto dalla varietà Syrah per una percentuale compresa tra il 50 e il 60%, mentre il Merlot corrisponde ad una percentuale che va dal 10 al 20%.

inoltre, non dobbiamo dimenticare come ci sia la possibilità anche per molti altri vini di concorrere a tale produzione, ovviamente si tratta di una lista di vitigni raccomandati e autorizzati, che devono avere il medesimo colore di bacca, non aromatici e devono avere tutte le caratteristiche in regola per poter essere coltivati all'interno della regione Toscana: questa particolare lista di vini si caratterizza per poter arrivare fino ad una percentuale pari al 30%.

Caratteristiche organolettiche

La colorazione di questo particolare vino toscano è indubbiamente rosso rubino, che con il tempo assume dei contorni granati, soprattutto per via della procedura di invecchiamento.

Per quanto riguarda l'odore, dobbiamo sottolineare come si parli di un vino particolarmente tipico e caratteristico, piuttosto elegante, che denota anche un sapore estremamente secco e leggermente armonico.

Il titolo alcolometrico volumi generale non può essere inferiore al livello del 12,5%

Cortona Sangiovese

Per quanto riguarda quest'altro interessante vino rosso, dobbiamo sottolineare come sia composto da diverse varietà: ovviamente il sangiovese concorre per una percentuale minima dell'85%, ma al suo fianco si possono presentare anche delle uve che hanno avuto origine all'interno di altri vitigni, ovviamente a bacca del medesimo colore, che non siano aromatiche e che si possano coltivare all'interno della regione Toscana: la percentuale massima, in questo caso, corrisponde al 15%.

Il colore del Cortona Sangiovese corrisponde ad un rosso rubino piuttosto intenso, che tende a sfumature di arancio con l'invecchiamento.

Elba

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Consorzio](#)
- [Elba Rosso DOC](#)
- [Elba Rosso Riserva](#)

Storia



La cultura vinicola di questi territori presenta delle origini estremamente antiche, anche se probabilmente è meglio soffermarci sulle tempistiche più recenti, per capire come si è sviluppato in questi ultimi secoli il vino d'Elba.

Prendendo in considerazione solamente il 1900, il paesaggio che caratterizzava questi luoghi dagli anni '40 fino agli anni '50 era notevolmente differente rispetto a quello a cui assistiamo al giorno d'oggi.

Infatti, un grandissimo numero di vigneti e di terrazzamenti erano tipicamente il paesaggio principe di questi luoghi, visto che andavano a ricoprire tutte le pendici dei colli fino

ad un'altitudine pari ad almeno 300 metri, come avvenne sostanzialmente all'interno del comune di Marciano.

Il turismo, con il passare del tempo, divenne un punto di riferimento per l'economia dell'Elba e svolse indubbiamente un ruolo molto importante, che però ebbe l'effetto secondario di costringere il territorio vinicolo ad un netto ridimensionamento.

Il patrimonio vinicolo dell'Elba, infatti, ha dovuto fare i conti con una marcata riduzione, dato che è arrivato a poter contare solamente su 350 ettari attuali, di cui unicamente 125 sono quelli che appartengono all'Albo per le diverse DOC.

La maggior parte dei terrazzamenti di cui abbiamo parlato in precedenza si caratterizzano per avere una fitta macchia e molti boschi, mentre altri sono stati completamente distrutti per via della costruzione di nuovi stabilimenti o case.

Ecco spiegato il principale motivo per cui, nel corso degli anni, la viticoltura all'Elba si è indirizzata verso zone che denotano una minor qualificazione vinicola, ma risultano estremamente più adatte per le coltivazioni, soprattutto per via del loro carattere pianeggiante, che si adegua molto bene ad essere sfruttato dai moderni sistemi di sfruttamento vinicoli.

Il settore ha subito anche una corposa opera di riqualificazione, che si deve principalmente

all'incessante attività di un numero ristretto di aziende organizzate, che hanno destinato i propri sforzi verso l'ottenimento di una notevole qualità della viticoltura e della produzione di vino.

Le aziende che hanno svolto questo importante ruolo nella cultura vinicola dell'Elba hanno deciso di riunirsi all'interno di un Consorzio di Tutela del vino dell'Elba, che venne ad assumere carattere legale nel corso del 1992.

Consorzio

Questo Consorzio di Tutela del vino dell'Elba si caratterizza per rappresentare una percentuale che sfiora il 70% dell'uva DOC che viene prodotta e poi vinificata all'interno di quest'isola e sicuramente l'obiettivo è quello di estendere tale gruppo ad un numero sempre maggiore di vinicoltori.



Per quanto riguarda le diverse iniziative e gli eventi maggiormente significativi che sono stati introdotti e realizzati dal Consorzio, dobbiamo sottolineare il grande successo del progetto “Itinerario Elba delle strade del vino”, che ha permesso lo sviluppo di un percorso all'interno dei territori più caratteristici, seguendo anche i vari vigneti.

In questo modo, si è riusciti a combaciare sia le esigenze eno-gastronomiche dei turisti, ma d'altra parte si è avuto anche il merito di riportare il fulcro dell'attenzione su una tradizione vinicola che è sempre stata piuttosto importante nell'isola d'Elba.

Ecco spiegato il motivo per cui questo percorso elbano che punta alla riscoperta delle tradizioni eno-gastronomiche locali, è riuscito ad ottenere il supporto anche di un percorso vinicolo toscano, legato al Consorzio “Le strade del vino – Costa degli Etruschi”, che punta ad ottenere un numero sempre maggiore di aziende partecipanti.

Elba Rosso DOC

Questo particolare vino toscano ha il pregio di essere ottenuto in buona parte (con una percentuale che non deve mai essere inferiore al 60%) dalle uve di Sangiovese.

Inoltre, può essere costituito da altre uve, ovviamente sempre raccomandate ed autorizzate dal disciplinare di produzione, per una percentuale massima del 40%, nel caso in cui siano a bacca rossa e per una percentuale molto inferiore, 10%, se invece sono di bacche bianche.

Il vino Elba Rosso DOC presenta una caratteristico colore rosso rubino, che tende ad un rosso granato nel momento in cui deve sopportare il periodo di invecchiamento.

Ad ogni modo, per quanto concerne il profumo, riesce ad essere sempre molto elegante e fruttato, estremamente asciutto.

La gradazione alcolica minima deve corrispondere ad 11,5 gradi, mentre per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici, il consiglio è quello di servire questo ottimo vino rosso toscano con dei primi piatti che sfruttano come condimento salse rosse, ma anche zuppe di pesce e carni alla brace.

Elba Rosso Riserva

Si tratta di un vino rosso che presenta le medesime caratteristiche di quello tradizionale, ma che deve sopportare un periodo di invecchiamento che non deve, in alcun caso, essere inferiore a due anni.

Di questi ventiquattro mesi, è importante ricordare come almeno dodici devono essere trascorsi all'interno di botti di legno, mentre almeno sei sono da passarsi in bottiglia.

Gli abbinamenti principali per l'Elba Rosso Riserva corrispondono ad arrostiti di carni rosse, cacciagione e tutta una serie di formaggi stagionati.

Elba Aleatico Passito o Aleatico Passito dell'Elba

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Storia](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Curiosità](#)

Zona di produzione



Come si può facilmente intuire anche dal nome del vino che stiamo analizzando, l'area in cui viene prodotto corrisponde all'Isola d'Elba, in provincia di Livorno.

All'interno di questa isola, la viticoltura era una tradizione che si tramandava da secoli, almeno fin dal momento in cui si verificò la dominazione delle popolazioni di origine etrusca, che presero possesso proprio di questi territori.

Ad ogni modo, non mancano le testimonianze storiche, visti i numerosi reperti che sono stati rinvenuti proprio in questi luoghi, che si riferivano anche al periodo romano: alcuni dei quali, addirittura, potevano vantare un uso che si poteva paragonare alla conservazione e al trasporto odierno del vino.

Tutto ciò non fa altro che confermare quanto rigoglioso fosse, anche in quel periodo storico, il commercio del vino e, come se non bastasse, dimostrò ancora una volta come la Toscana era sicuramente una delle regioni maggiormente tenute in considerazione da questo punto di vista.

Anche nel medioevo la produzione di vino non era minimamente calata, ma si mantenne su ottimi livelli, soprattutto grazie all'indubbio ruolo strategico svolto dalla vicina Pisa, che favorì le esportazioni verso tutto il resto della Toscana.

Storia

Nel corso del 1595 Ferdinando I della famiglia De' Medici, ebbe l'intuizione di emanare un folto gruppo di norme che aveva principalmente lo scopo di tutelare e dare un'adeguata protezione ai vigneti, contro i danni e i pericoli derivanti dal bestiame.

Qualche anno più tardi, il Granduca Leopoldo di Lorena



decise di dare un'adeguata normativa alla vendita di vino nel comune di Portoferraio.

Era sempre una delle tante decisioni che ebbero a che fare con lo sviluppo sempre più crescente della viticoltura.

Nel periodo compreso tra il diciannovesimo e il ventesimo secolo, la viticoltura era ormai diventata una delle più importanti ed essenziali risorse da sfruttare per quanto concerne l'economia elbana.

E' sufficiente pensare, infatti, che circa un quarto dell'intera superficie dell'isola d'Elba era ricoperta da territori destinati proprio ai vigneti.

Il dopoguerra portò con sé anche una nuova risorsa da sfruttare per l'isola: si tratta del turismo, che ha avuto, però, l'effetto collaterale di diminuire in modo sostanziale la superficie di terreni coltivati con vigneti.

Nel corso dell'ultimo periodo, però, stiamo assistendo ad una netta inversione di tendenza, dal momento che si è verificata, dati alla mano, un'ottima crescita sia per quanto concerne la qualità, ma anche sotto il profilo quantitativo, della produzione dei vini all'interno dell'isola d'Elba.

Indubbiamente il vino che può vantare il maggior pregio e le peculiarità più importanti è rappresentato dall'Aleatico dell'Elba Passito, che si ricava da delle uve del comune di Aleatico, che hanno la particolare caratteristica di dover subire un periodo di almeno dieci giorni di appassimento all'aria aperta.

Ovviamente il vino di Aleatico è un ottimo rosso, che viene coltivato, nella maggior parte dei casi, all'interno della regione Toscana, ma riscuote un buon successo anche la produzione del Lazio, senza dimenticare quella pugliese.

Per molti esperti, il vino Elba Aleatico Passito non rappresenta altro che una mutazione di natura genetica del Moscato Bianco.

Caratteristiche organolettiche

Concentrandoci sulle vere e proprie caratteristiche "fisiche" di questo interessante vino rosso toscano, possiamo sottolineare il colore rosso rubino, particolarmente intenso nei primi anni di età.

L'odore dell'Elba Aleatico Passito si dimostra sempre piuttosto forte e molto caratteristico, rispecchiando alla perfezione il luogo in cui ha avuto origine.

Una volta degustato, questo vino rosso toscano presenta un sapore tipicamente dolce, armonico e piuttosto ricco di corpo.

Abbinamenti

Stiamo parlando di un ottimo vino da meditazione, che deve essere sempre accompagnato a particolari pietanza, dato che non presenta un'ampia gamma di adattamento.

In modo particolare, uno dei principali abbinamenti gastronomici di questo vino rosso toscano è rappresentato dall'ottimo rapporto che intrattiene con la “schiaccia briaca”: si tratta, in poche parole, di un caratteristico dolce dell'isola d'Elba, che viene realizzato con tutta una serie di pezzi di frutta secca.

Il vino d'Elba Aleatico Passito, riesce anche ad essere ottimamente servito con delle crostate a base di frutta, nonché con dolci e torte che vengono realizzate con creme e frutti di bosco.

La temperatura a cui deve essere obbligatoriamente servito questo vino si deve mantenere sempre tra 12 e 14 gradi centigradi.

Curiosità

Non dobbiamo dimenticare come un prodotto vinicolo deve essere sempre di qualità: ecco spiegato il motivo per cui la resa massima dell'uva in vino non raggiunge mai una percentuale superiore al 35%.

La produzione di uva più importante, per ettaro naturalmente, non raggiunge mai una quantità superiore alla soglia di sette tonnellate.

Le uve, nel periodo in cui si effettua la raccolta, devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale pari all'11,5%.

Montecarlo

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Vitigni](#)
- [Disciplinare di produzione](#)
- [Montecarlo Rosso](#)
- [Montecarlo Rosso Riserva](#)

Storia



Le origini vinicole di questo territorio sono davvero molto antiche e bisogna risalire a molto tempo fa per capire come si è sviluppata la cultura vinicola a Montecarlo.

Per quanto riguarda la zona di San Piero in Campo, bisogna evidenziare come ci sia di grandissimo aiuto la presenza di un importante documento risalente all'anno 846 dopo Cristo, in cui si fa riferimento a delle rendite livellarie in natura, che potevano essere rappresentate anche dal vino, così come da dell'uva, che doveva essere pigiata in base a diversi schemi per tre volt e poi svinata.

Con il passare del tempo, questa zona accresce la sua importanza per quanto riguarda i vigneti: con l'arrivo del medioevo, infatti, la produzione di buon vino conobbe un buon sviluppo, anche per merito dei numerosi disboscamenti e delle bonifiche che furono effettuate lungo l'intero territorio, soprattutto nelle aree circostanti, consentendo di avere a disposizione una quantità di terre

presso cui impiantare la vite decisamente superiore rispetto al passato.

La storia del borgo di Montecarlo è legata a doppio filo al vino che viene prodotto dai suoi vigneti: in primo luogo, questo legame si riconosce già dal suo antico nome, che corrispondeva a "Vivinaia", ovvero una parola che aveva un significato specifico, dato che voleva dire "Via del Vino".

Un nome che sicuramente abbracciava in modo suggestivo l'intera collina di Montecarlo.

Ovviamente il nome Vivinaia stava proprio a voler rimarcare, almeno fino al Medioevo, la caratteristica indubbiamente più rappresentativa di questo territorio, ovvero le numerose vigne, da cui si poteva ricavare una produzione molto pregiata di vino.

Solamente nel 1371 iniziarono a presentarsi con più frequenza i primi barili di vino Trebbiano, che venivano frequentemente abbinati con dei delle carni rosse.

Il vino di Montecarlo venne lanciato sul commercio nella località di Altopascio e lo sbocco verso il lago di Bientina costituiva anche un buon canale con Pisa, anche se i principali centri di scambio erano sempre Lucca e Firenze.

I vini di Montecarlo ebbero un altro importante riconoscimento nel momento in cui riuscirono ad arrivare fino alla riserva di corte dei Papi.

Nel 1408, infatti, il Papa Gregorio XII si innamorò fin da subito dalla bellezza di questi luoghi, ma soprattutto rimase totalmente incantato dal suo vino, che assaggiò nel corso di un lauto pranzo organizzato nel corso di una visita a Lucca.

Zona di produzione

Al giorno d'oggi e, in modo particolare, nel corso degli ultimi quindici anni, si è assistito ad un buon rinnovamento che ha preso piede in tutta la zona, sia di carattere viticolo che tecnologico, che ha avuto l'effetto di inserire i vini montercalesi all'interno di numerose liste e guide sia italiane che internazionali, oltre ovviamente ad essere servito con una frequenza sempre maggiore sulle tavole italiane e nei più importanti ristoranti della regione e non solo



Vitigni

Per fare in modo di realizzare un ulteriore processo di crescita per quanto riguarda i propri vini, dobbiamo sottolineare come Giulio Magnani sia stato una figura decisamente importante in tutto il percorso di sviluppo compiuto dal vino di Montecarlo.

Sono stati proprio i suoi innumerevoli viaggi fino in Francia a permettere di realizzare diversi esperimenti con Cabernet, Merlot e molti altri vini transalpini, per fare in modo di aggiungere al Trebbiano caratteristiche nuove e particolari e renderlo sempre più elegante e morbido.

Sono proprio questi vitigni, ad ogni modo, che sono riportati anche all'interno del disciplinare del vino DOC di Montecarlo a permettere di assegnare delle caratteristiche davvero uniche per questi vini, che possono vantare ormai decenni di ambientamento all'interno di queste zone.

Disciplinare di produzione

Il decreto PdR del 13 agosto 1969 ha permesso al Montecarlo di ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata: in questo caso, però, ad avere tale certificazione fu solamente il vino

“Montercarlo Bianco”, a cui fu assegnato anche il corrispondente disciplinare di produzione.

Dobbiamo aspettare il 1985, quindi ben sedici anni più tardi, perché anche il Montecarlo Rosso potesse ottenere finalmente il riconoscimento della denominazione di origine controllata, mentre nel 1994 si è avuta un'ulteriore modifica proprio relativa al disciplinare di produzione di quest'ultimo vino appena citato.

Montecarlo Rosso

Per quanto riguarda il vino Montecarlo Rosso è importante sottolineare la presenza di diverse uve: si parte da una percentuale particolarmente importante relativa al Sangiovese, che deve obbligatoriamente essere presente all'interno di una forbice percentuale tra 50 e 75%.

in seconda battuta troviamo il Canaiolo Nero, che può arrivare ad una percentuale massima del 15%, anche se la soglia minima è fissata nel 5%.

Inoltre, per una percentuale non superiore al 15%, troviamo tutta una serie di vini che possono essere utilizzati da soli o in congiunzione: ci stiamo riferendo al Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Syrah, Cabernet Franc e Merlot.

Montecarlo Rosso Riserva

Per quanto concerne Riserva, che è stata aggiunta dall'articolo 5 della modifica al disciplinare di produzione attuata nel 1994, il periodo di invecchiamento deve rispettare almeno ventiquattro mesi, mentre il periodo di affinamento è rappresentato da almeno sei mesi in bottiglia.

Montecucco

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Affinamento](#)
- [Vendemmia](#)
- [Curiosità](#)
- [Abbinamenti](#)

Storia



La storia di questo pregiato vino rosso toscano, ci fa tornare indietro nel tempo, dato che inizia da molto lontano.

Un numero sempre maggiore di esperti ha individuato nel Monte Amiata la vera e propria culla che ha permesso di iniziare la coltura vinicola e quella di molti altri prodotti locali.

Il territorio fu raffigurato, nelle testimonianze che sono giunte fino ai nostri giorni, all'interno di un dipinto primitivo, in cui si raffigura proprio il paesaggio di Montecucco: questo reperto fu rinvenuto all'interno della grotta dell'Arciere e si presume risalga ad un periodo storico intorno compreso tra il 5000 e il 3000 avanti Cristo.

La regione ha conosciuto un periodo di grande crescita, soprattutto durante la dominazione etrusca, che ha certamente dato una grande mano anche alla crescita

vinicola.

E' proprio il popolo etrusco, infatti, che ha permesso di dare nuovo impulso e nuova linfa alla produzione vinicola, dato che da quel momento le pratiche e le attività che hanno come riferimento la produzione di vino sono state riscoperte nuovamente.

Pian piano, il vino ha assunto il ruolo di una vera e propria tradizione, dato che ha presenziato alle tavole imbandite delle persone anno dopo anno, rendendo onore ai territori circostanti, ma anche svolgendo un ruolo indubbiamente di prim'ordine per quanto riguarda il commercio locale.

Infatti, se nel primo periodo della produzione si trattava di un vino limitato solamente al commercio nelle zone e nei territori circostanti, con il passare del tempo è diventato un vero e proprio vino certificato, che ha la particolarità e il pregio di essere esportato in tutto il mondo.

Verso la fine del decennio compreso tra il 1970 e il 1980, si possono ricordare, senza dubbio, due

importanti riconoscimenti a livello geografico, che hanno avuto il merito di stabilire legalmente i confini di produzione di questo vino rosso toscano.

Inoltre, le due denominazioni geografico rappresentano, in realtà, solamente un'anticipazione relativa alla Doc Montecucco, che verrà finalmente alla luce con l'ottenimento della Denominazione di Origine nel corso del 1998.

Caratteristiche organolettiche

Questo vino rosso toscano si caratterizza per avere una colorazione che tende al rosso rubino, diventando sempre più intenso man mano che invecchia.

Per quanto riguarda l'odore, dobbiamo sottolineare che si tratta di un profumo caratterizzato da un'eleganza fuori dal comune.

Al palato, questo vino si dimostra subito molto caldo, con dei tipici sentori di spezie e di cioccolato, oltre al fatto di presentare anche una sensazione di tannini morbidi e molto equilibrati.

Nel momento in cui si ha intenzione di servire a tavola il Montecucco Sangiovese, una delle più importanti cose a cui prestare attenzione è indubbiamente rappresentata dalla temperatura, che non deve mai essere superiore ai 18 gradi centigradi.

Nella maggior parte dei casi, questo vino rosso viene servito all'interno di calici realizzati in cristallo, con una tipica forma a tulipani.

E' sempre bene mantenere tutte le bottiglie di Montecucco Sangiovese all'interno di un ambiente il più buio possibile, in una posizione distesa e ad una temperatura particolarmente fresca.

Affinamento

Per quanto riguarda questa delicata operazione, l'affinamento deve rispettare una serie di regole piuttosto importanti: ad esempio, deve trascorrere un periodo di almeno dieci mesi all'interno di botti nuove realizzate in rovere francese,



caratterizzate da delle dimensioni particolarmente limitate.

Nel corso di questo periodo di affinamento, il proprietario che cura l'azienda ha il compito di monitorare e tenere sempre sotto controllo l'intero processo di evoluzione del vino, in maniera tale da garantirne il maggior livello qualitativo possibile.

Vendemmia

La raccolta delle uve si verifica essenzialmente a mano, conservando i frutti all'interno di ampie ceste.

La vinificazione, invece, avviene in un periodo differente, sfruttando delle vasche di acciaio che possono contare su un importante aiuto rappresentato dal controllo termico, in maniera tale da non oltrepassare la temperatura più alta nel corso dell'operazione che prende il nome di fermentazione.

Il Sangiovese è un vino rosso toscano che si caratterizza per denotare una maturazione all'interno di botti realizzate in rovere francese.

Curiosità

Tra le principali novità che sono in corso negli ultimi anni, c'è anche una concreta possibilità per questo vino di ottenere la denominazione di origine controllata e garantita, a distanza di 13 anni rispetto al documento DOC ottenuto nel corso del 1998.

Infatti, a partire dalla vendemmia 2011 ogni autunno potrebbe essere quello giusto per ottenere tale importante certificazione: si tratta, in realtà, di un percorso di grande crescita che potrebbe toccare a breve il suo culmine.

Abbinamenti

Il Montecucco Sangiovese è un vino rosso maremmano che si serve molto bene con le carni rosse, ma anche con gli arrosti e il cinghiale. Per quanto riguarda i formaggi, il Montecucco Sangiovese si accompagna molto bene ai pecorini stagionati, garantendo sempre un'ottima combinazione di profumi e di sapori.

Monteregio di Massa Marittima

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Coltivazione](#)
- [Monteregio di Massa Marittima Rosso](#)
- [Monteregio di Massa Marittima Rosso Riserva](#)

Zona di produzione



Il Monteregio di Massa Marittima e tutti i vini che ne fanno parte hanno avuto origine nel caratteristico ambiente collinare che si trovano all'interno della Maremma in provincia di Grosseto.

Un paesaggio davvero incantato, che vede la presenza di un gran numero di stupendi borghi di origine medievale, che sono molto caratteristici di tutta questa zona.

All'interno di questo territorio possiamo ritrovare tutta una serie di bellezze paesaggistiche che hanno certamente svolto un ruolo di prim'ordine nello sviluppo e nella crescita del Monteregio.

Sicuramente la possibilità di accomunare a dei paesaggi così belli un vino altrettanto di qualità, ha fatto in modo di estendere il pregio e la fama della cantina toscana, che può già vantare un enorme successo in tutto il mondo.

La DOC di Monteregio è indubbiamente di recente costituzione, ma si caratterizza per avere al suo attivo un buon numero di successi.

La crescita rilevata nella produzione vinicola degli ultimi anni, ha sicuramente dato una grande spinta ad incrementare anche l'apporto che un numero sempre maggiore di aziende ha deciso di dare a questa piccola grande realtà.

Tutte queste aziende, che hanno voluto dare fiducia ad un progetto vinicolo di particolare importanza, possono comunque contare sulla decisione di far parte del Consorzio del Monteregio di Massa Marittima.

All'interno della DOC di Monteregio, troviamo ben otto importanti tipologie di vino.

In prim'ordine troviamo il Rosso, il Riserva, il Rosato e il Novello: si tratta di una lista che comprende i vini rossi originari di questa tradizione.

Spostando la nostra attenzione sui vini bianchi, troviamo il Vermentino, il Vin Santo di Montereccio di Massa Marittima e il Vin Santo di Montereccio di Massa Marittima occhio di pernice.

Coltivazione

L'opera di coltivazione del DOC di Montereccio consta indubbiamente di una serie di operazioni tradizionali, come può essere essenzialmente il sistema del cordone speronato, ma il guyot, che è meglio conosciuto nell'ambiente come sistema a spalliera.

L'altezza delle piante si può anche regolare in relazione alla media di ore in cui riescono a ricevere la luce diretta del sole: in questo modo, sfruttando una metodologia piuttosto complessa, si riesce ad avere un'ottima integrazione tra la maturazione zuccherina e quella invece fenolica.

Un buon carnet di sistemi di controllo permette anche di fare in modo che la vinificazione risulti un'operazione estremamente trasparente e perfetta: in questo modo si riesce ad ottenere un vino davvero ottimale dal punto di vista qualitativo, dato che risulta estremamente ricco di sapori, ma che denota anche una notevole presenza di aromi.

Per quanto riguarda i vini che fanno parte della cosiddetta riserva, dobbiamo sottolineare come si possano utilizzare le barrique, delle costruzioni che vengono realizzate con un legno che può essere mediamente stagionato e tostato di rovere: in questo modo si riesce a garantire al vino un più elevato livello dal punto di vista della stabilità e dell'ossigenatura.

Il metodo della barrique si caratterizza anche per essere assolutamente in grado di apportare al vino un numero decisamente elevato di sapori e sentori, come ad esempio spiccati aromi al tabacco, caffè e vaniglia.

Ecco che siamo di fronte ad un prodotto che ha subito una rapida espansione nel corso degli ultimi anni e che è riuscito ad esprimere alla perfezione un ottimo insieme di aromi e sapori caratteristici di un territorio che risulta particolarmente ricco di paesaggi naturali splendidi e di territori mozzafiato come le colline ivi presenti.

Montereccio di Massa Marittima Rosso

Si tratta di un vino rosso toscano che può vantare una notevole presenza di Sangiovese, che corrisponde ad



una percentuale minima dell'80%.

Ovviamente, all'interno della varietà di vini che lo costituiscono, possono concorrere anche diversi vitigni a bacca nera, che non devono essere aromatici e che sono compresi all'interno della lista di vini raccomandati o autorizzati per l'intera provincia di Grosseto: in quest'ultimo caso, la percentuale minima, sotto alla quale non si può scendere, è del 10%, mentre la misura massima è rappresentata dal 20%.

Le caratteristiche tipiche organolettiche di questo vino, sono rappresentate da un colore rosso rubino, che presenta un ottimo livello di intensità e di vivacità, con un profumo tipicamente fruttato ed elegante, mentre il sapore risulta piuttosto secco.

Monteregio di Massa Marittima Rosso Riserva

Anche in questo caso, la composizione non si discosta da quella con cui viene costituito il Rosso tradizionale: è il Sangiovese ad occupare un ruolo di assoluta preminenza, visto che raggiunge una percentuale che non deve mai essere inferiore all'80%, integrato poi da tutta un'altra serie di vini autorizzati per la provincia di Grosseto e provenienti da vitigni tipicamente a bacca nera.

Il colore rubino diventa man mano sempre più tendente al granato con la fase di invecchiamento, mentre per quanto riguarda l'odore, il Riserva si dimostra piuttosto intenso e vivace, con un sapore decisamente secco.