



Vino rosso toscano 2

Montescudaio

In questa pagina parleremo di :

- [Rosso di Montescudaio](#)
- [Denominazione DOC](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Uvaggio Montescudaio Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)

Rosso di Montescudaio



Tra i più interessanti vini di questi territori, possiamo sicuramente annoverare anche il Rosso delle Miniere che, anche se è stato riconosciuto rispettando le norme che sono presenti nel disciplinare di produzione, è sempre stato uno dei quei pochi vini che sono riusciti ad esprimere quelle tipiche qualità che contraddistinguevano l'enologia italiana nel corso degli anni Ottanta.

Stiamo parlando di un vino al cui interno integra diverse tra le più importanti varietà di vitigno che possano esistere in tutto il mondo.

Ovviamente, un ruolo sempre di prim'ordine viene assolutamente svolto dal Sangiovese, che permette di avere sempre a disposizione quel livello di potenza che serve assolutamente per superare a pieni voti il periodo particolarmente lungo di affinamento all'interno di carati realizzati in legno e che possono contenere fino a 225 litri per un tempo minimo di 15 mesi ed una durata massima invece di 18 mesi.

Denominazione DOC

Come abbiamo detto in precedenza, questo vino può vantare la denominazione DOC e la produzione annuale media di bottiglie si assesta intorno alle ventimila unità.

Il colore che caratterizza il vino Rosso delle Miniere è sempre di un rubino intenso e particolarmente vivace.

Di particolare interesse è l'odore di questo vino rosso toscano, che si dimostra piuttosto fine, ma che riesce ad alternare con grande efficacia dei richiami di piccoli frutti di bosco, con un carattere estremamente accentuato di spezie: ecco spiegato il motivo del pregiatissimo sapore di questo vino.

Zona di produzione

Indubbiamente si tratta di territori che possono vantare una storia vitivinicola alle loro spalle davvero molto importante, che non può lasciare indifferenti.

Ad ogni modo, il perimetro e i confini definiti dal disciplinare di produzione del Montescudaio DOC comprende quella fascia inclusa nei comuni di Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montescudaio, Riparbella e anche una buona parte dei comuni corrispondenti a Montecatini Val di Cecina e Santa Luce, che si trovano in provincia di Pisa.

Ovviamente non si possono tenere in considerazione tutti quei vigneti che si trovano a fondovalle e risultano sempre caratterizzati da un elevato livello di umidità.

Uvaggio Montescudaio Rosso

Questo particolare vino rosso toscano deriva dall'unione tra diversi vitigni. Come da tradizione per tutte queste zone, il Sangiovese è uno dei vitigni maggiormente utilizzati per i vini rossi e anche in questa occasione svolge un ruolo di assoluto prim'ordine.

La percentuale di uve provenienti da Sangiovese sono compresi all'interno di una percentuale minima del 65% ed una soglia massima dell'85%.



Tra le altre varietà vinicole ivi presenti troviamo anche il Trebbiano toscano e il Malvasia del Chianti (che possono essere utilizzati soli o in congiunzione) che però non possono una percentuale massima pari al 25% ed una minima che invece si attesta al 15%.

Dobbiamo sottolineare come alla formazione del Montescudaio Rosso possono concorrere anche altri vitigni, ovviamente sempre a bacca rossa, che risultano raccomandati o autorizzati dal disciplinare di produzione, fino ad un tetto massimo che corrisponde ad una percentuale pari al 10%.

La gradazione alcolica minima corrisponde ad 11,5 gradi.

Caratteristiche organolettiche

Spostando la nostra attenzione alle qualità "fisiche" di questo interessante vino rosso toscano, possiamo notare come si tratta di un vino dalla caratteristica colorazione rosso rubino, estremamente vivace, ma che denota un particolare profumo elegante e morbido e leggermente armonioso.

Il sapore del Montescudaio Rosso è particolarmente asciutto e presenta un carattere leggermente tannico, che include anche alcuni tratti armonici e risulta mediamente tannico.

Concentrandoci, invece, sugli abbinamenti più interessanti che si possono realizzare a livello di Montescudaio Rosso, dobbiamo sottolineare la presenza di carni bianche e rosse.

Si tratta di un vino rosso toscano che riesce ad adattarsi molto bene anche a tutti quei piatti composti da selvaggina, pollame in generale, nonché di minestrone di verdure saporite (un valido esempio in questa occasione può essere rappresentato proprio da un prodotto tipico della regione Toscana, qual'è la ribollita).

Non dobbiamo dimenticare che questo vino rosso si serve molto bene anche con tutti quei formaggi stagionati ed altre pietanze a base di funghi.

Allo stesso modo è bene ricordare che tutti quei vini rossi monovarietali (tra cui Cabernet, Merlot e Sangiovese) si caratterizzano, alla stregua dei bianchi, per essere ricavati da uve che, per una percentuale non inferiore all'85%, devono essere quelle da cui prendono il nome.

Si può verificare l'aggiunta, nel caso in cui lo si reputi necessario, di uve che vengono prodotte da altri vitigni a bacca rossa, che sono stati ovviamente raccomandati o autorizzati all'interno della provincia di Pisa: in questo caso, la percentuale deve coprire la restante parte, ovvero non può superare la soglia del 15%.

Per quanto riguarda l'invecchiamento il Montescudaio Rosso deve riposare all'interno di cantine per almeno due anni, di cui almeno tre mesi deve passarli in bottiglia.

Morellino di Scansano

In questa pagina parleremo di :

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

Zona di produzione



La Toscana è, da sempre, una vera e propria terra di vini. In questo caso la nostra attenzione si sposta a quella zona collinare che è compresa all'interno dei territori che fanno parte della provincia di Grosseto, in particolar modo quei terreni che si estendono tra i fiumi Ombrone e Albegna.

Si tratta, in poche parole, dell'intero territorio che risponde al nome del comune di Scansano, ma va ad occupare anche i territori amministrativi di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Semproniano, Roccalbegna e Campagnatico, tutti ovviamente compresi all'interno della provincia di Grosseto.

Storia

La storia di questo particolare vino rosso toscano è, senza ombra di dubbio, collegata a quella che caratterizza le colline che si trovano nella prima parte della Maremma, che rappresentano da secoli una delle aree maggiormente adatte alla coltivazione della vite.

Una delimitazione dei confini di tale area e un primo segno di protezione dell'ambiente si può già rinvenire con la presenza degli Etruschi, ma ha avuto il pregio di conservarsi intatta fino, in partica, ai giorni nostri.

Si tratta di un territorio che ha la particolare caratteristica di ospitare piogge piuttosto frequenti e concentrate, in modo particolare, in quel periodo che corrisponde essenzialmente alle due stagioni intermedie, ovvero primavera ed autunno.

Non solamente piogge, visto che spira anche una leggera e rinfrescante brezza, che viene filtrata dalle colline, spesso portata insieme al sole che spunta tra le valli dell'Ombrone e dell'Albegna: in poche parole, è un territorio che si presta naturalmente e perfettamente alla coltivazione della vite.

Le tradizioni vinicole legate al Morellino di Scansano, ci riportano indietro nel tempo, fino ad alcune testimonianze del XII secolo, rappresentate essenzialmente da alcuni documenti di stampo storico, che dimostrano l'antica origine di questo particolare vino rosso toscano, esaltando la sua bontà.

Nel corso del 1812, la produzione di vino era notevolmente aumentata rispetto ai secoli precedenti, al punto che vennero prodotti ben 5540 ettolitri di vino nell'intera zona compresa nel comune di Scansano: buona parte di questi ettolitri prodotti venne selezionata e classificata come vino di qualità superiore.

Vitigni

Le uve del territorio di Sangiovese sono senza ombra di dubbio la parte più importante che ha permesso la nascita del Morellino: ne parla specificatamente anche il disciplinare di produzione, che ha previsto una soglia minima, per quanto riguarda la presenza di tali uve, di una percentuale pari almeno all'85% delle uve che vengono sfruttate.



La percentuale che rimane, ovvero il 15%, dovrà essere selezionata all'interno di vitigni che vengono definiti “raccomandati” per tale territorio: in realtà, si tratta di una vera e propria lista, che include vini come il Canaiolo, il Malvasia e il Ciliegiolo.

Per quanto riguarda il titolo alcolometrico volumico intero annuale, dobbiamo ricordare che il Morellino di Scansano non deve superare una percentuale pari al 12,5%, così come la Riserva non deve andare oltre il 13%.

Nel caso in cui questo vino rosso venga destinato alla produzione di una Riserva, allora dovrà rispettare tutta una serie di regole per quanto riguarda l'operazione e la fase di invecchiamento: in poche parole, dovrà sopportare un periodo di invecchiamento che non deve mai essere inferiore ai due anni, e deve trascorrere almeno dodici mesi all'interno di una botte di legno.

Il periodo di invecchiamento parte dal primo gennaio che segue l'anno in cui vengono prodotte le uve.

La resa dell'uva per ogni ettaro corrisponde a circa 90 quintali, almeno fino al documento contenuto nella vendemmia 2006, che ha permesso di ottenere il riconoscimento DOCG, entrato proprio in vigore a partire dalla vendemmia dell'anno successivo.

Caratteristiche organolettiche

Il Morellino di Scansano si caratterizza per avere un tipico colore rosso rubino, che risulta sempre molto forte ed intenso, con la peculiarità di tendere al rosso granato man mano che invecchia.

Ad ogni modo, l'odore si presenta sempre piuttosto fine, caratterizzato da un ottimo livello di freschezza, intervallato da sentori di frutti rossi, ma che in alcuni casi può anche denotare dei sentori di legno.

Al palato si presenta sempre secco, piuttosto caldo e morbido con il passare degli anni.

Abbinamenti

Si tratta di un vino rosso toscano che deve essere degustato ad una temperatura che non deve mai superare i 18 gradi centigradi: il consiglio è quello di provvedere a stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo in tavola.

Per servire il vino Morellino di Scansano si consiglia di utilizzare un bicchiere di ottime dimensioni e che presenta anche una buona capienza.

Per quanto concerne gli abbinamenti è necessario sottolineare come questo vino rosso toscano si serve principalmente con gli arrostiti di carni rosse, ma anche con il cacciagione e la selvaggina.

Un piatto ideale per servire questo tipico vino rosso maremmano è indubbiamente rappresentato dal cinghiale in umido, così come dai fegatelli di maiale.

Orcia

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Vitigni](#)
- [Tipologie vini](#)
- [Orcia DOC Rosso](#)

Zona di produzione



La zona di produzione che comprende tutti quei vini che rientrano nella denominazione DOC Orcia sono davvero molto particolari e denotano un'importanza storica e paesaggistica di prim'ordine.

Non a caso, infatti, il territorio al cui interno troviamo la produzione di questi vini è stata inserita fra i siti di rilevanza mondiale che vengono tutelati e protetti dall'Unesco e, senza ombra di dubbio, rendono la perfetta idea della meravigliosa tradizione e tipicità che si respira in

questi luoghi.

Il territorio in cui vengono prodotti i numerosi vini DOC Orcia sono compresi all'interno di una specie di cuscinetto, che si trova proprio tra la zona vitivinicola rappresentata dal Brunello di Montalcino e da quella che è costituita dal Vino Nobile di Montepulciano.

Stiamo parlando, ad ogni modo, di un territorio particolarmente ampio, che include ben tredici comuni, tra cui Castiglione d'Orcia, San Giovanni d'Asso, Montalcino, Torrita di Siena e Buonconvento.

Una delle più interessanti peculiarità di queste zone è il fatto di offrire una varietà pedo-climatica davvero non indifferente, che si può trovare raramente in altri luoghi: ecco spiegato il motivo per cui c'è una così ampia scelta di vini a denominazione Orcia.

Le colline ondegianti, uno scarto altimetrico che varia notevolmente di zona in zona e una tipicità territoriale che varia da comune a comune permettono di produrre dei vini estremamente differenti tra loro, ma che sono contrassegnati da una comune denominazione Orcia.

L'altimetria è sempre compresa tra una soglia di 250 e di 600 metri sopra il livello del mare ed è propria questa alternanza, unita alla composizione litologica, a permettere la produzione di vini dal carattere estremamente marcato, come ad esempio quello che si può ricavare dai vigneti di Buonconvento e Torrita di Siena, ma consente anche la presenza di vini estremamente delicati ed eleganti, come quelli che vengono prodotti nei pressi dei comuni di San Giovanni d'Asso e di Trequanda.

Tale alternanza di sapori e di territori, permette anche di dare vita ai vini particolarmente strutturati caratteristici della zona del comune di Pienza, mentre i vini che vengono prodotti dai vitigni di San Quirico d'Orcia e Castiglione d'Orcia risultano estremamente più profondi e dalla consistenza decisamente più marcata.

Vitigni

L'esposizione di tali zone è, nella maggior parte dei casi, verso levante, ma le precipitazioni risultano piuttosto ed hanno la particolare caratteristica di avvenire soprattutto nel periodo corrispondente alla stagione primaverile e all'ultima parte di quella autunnale.

In questo modo, viene garantito un clima estremamente mite, che non fa altro che favorire una produzione ideale di vini.

La varietà base a bacca rossa che viene maggiormente sfruttata è, senza ombra di dubbio, il Sangiovese: si tratta di un tipico vitigno della zona, che svolgere un ruolo davvero fondamentale all'interno della maggior parte dei vini più importanti di tutta la regione Toscana.



Tipologie vini

Non dobbiamo dimenticare anche come vengano coltivati un gran numero di vitigni che si riferiscono a colture tradizionali e con una storia molto antica alle spalle: stiamo facendo riferimento soprattutto al Canaiolo nero, al Colorino e al Foglia Tonda.

Ovviamente una percentuale minore è stata destinata anche ad altre varietà internazionali dallo stampo tipicamente classico. Ci stiamo riferendo, in modo particolare, al Cabernet Sauvignon, al Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Petit Verdot.

Ad ogni modo, anche all'interno di tutti quei vitigni che vanno ad occupare quella fascia di territorio compresa nel versante "a bacca bianca", possiamo trovare coltivazioni di Trebbiano Toscano e Malvasia, ma anche di uve di stampo internazionale, come Chardonnay e Sauvignon.

Orcia DOC Rosso

Per quanto riguarda questo interessante vino rosso toscano, dobbiamo sottolineare come sia, in realtà, il prodotto della vinificazione di uve appartenenti a vitigni che si trovano a Sangiovese, che devono essere presenti, all'interno dell'uvaggio, per una percentuale che non può mai scendere sotto la soglia del 60%.

Nel caso in cui lo si voglia, si può anche provvedere all'integrazione con uve che provengono da vitigni diversi, sempre autorizzati e raccomandati dalla provincia di Siena, che non possono, però, superare la soglia del 40%.

Per quanto riguarda il periodo di invecchiamento, il disciplinare di produzione non ne fa espressa menzione e, per tale ragione, viene lasciato un potere discrezionale particolarmente ampio in mano ai produttori, che possono decidere di lasciar invecchiare questo vino all'interno di pesanti botti realizzate in legno di rovere.

Si tratta, ad ogni modo, di vini rossi che presentano una gradazione alcolica media (che non supera il 12% volumico), e che si caratterizzano per avere un tipico colore rosso rubino, che tende ad assumere una tonalità granata nel corso della fase di invecchiamento.

Il profumo dell'Orcia DOC Rosso si dimostra sempre particolarmente fruttato ed elegante, con un sapore tipicamente asciutto ed armonico.

Gli abbinamenti migliori sono rappresentati da antipasti e crostini toscani.

Parrina

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Parrina Rosso DOC](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Parrina DOC Rosato](#)

Zona di produzione



I vini che rientrano all'interno della denominazione Parrina DOC si caratterizzano per essere prodotti in diverse categorie che sono, per la precisione, ben quattro: Rosso, Rosso Riserva, Bianco e Rosato.

L'importante riconoscimento DOC venne ottenuto nel 1971, dopodiché tale certificazione dovette subire ben due modifiche.

Con la prima delle due modifiche venne realizzata anche la tipologia di vino Parrina Rosso Riserva, mentre con il secondo cambiamento si poté provvedere all'introduzione dell'uso di diversi vitigni di stampo internazionale in integrazione con quelli già presenti e a carattere locale.

Si tratta, per quanto riguarda quest'ultima modifica, di un passo avanti verso la “moda” del momento che vedeva i vitigni internazionali autorizzati su tutto il territorio italiano, in maniera tale da poter dare ai vini caratteristiche organolettiche sempre più nuove e complesse.

La Parrina è indubbiamente una delle più storiche e antiche zone in cui si produce vino, ma presenta un territorio particolarmente ristretto, che è compreso proprio all'interno della Maremma.

Si tratta di una zona che parte dalla provincia di Grosseto e si estende fino all'Ansedonia, arrivando fino alle pendici dell'Argentario, sfiorando anche il mare.

L'origine del nome che è stato assegnato a questo particolare territorio è ancora piuttosto incerta, anche se la teoria che, fino a questo momento, ha riscosso il numero maggiore di consensi, è indubbiamente quella che attribuisce il nome “Parrina” ad una terminologia spagnola, ovvero “parra” che vuol proprio dire vite, a dimostrazione dell'infinito legame che questi luoghi hanno con una tradizione vitivinicola davvero di prim'ordine, che si estende in realtà a tutta la regione della Toscana, soprattutto per quanto riguarda i rossi.

Parrina Rosso DOC

Questo particolare vino rosso toscano viene prodotto con delle uve che provengono dal famoso ed importantissimo vigneto di Sangiovese, sicuramente fondamentale per la maggior parte dei vini rossi che vengono prodotti all'interno di questa storica regione.

Il Sangiovese è presente con una percentuale particolarmente importante anche all'interno del Parrina Rosso DOC: infatti, la percentuale all'interno dell'uvaggio non deve mai essere inferiore al 70%.

E' importante anche ricordare come si può verificare l'aggiunta di tutta una serie di uve provenienti da diversi vitigni a bacca nera, che non devono essere aromatici, ma soprattutto che devono essere contenuti nella lista di vitigni raccomandati o autorizzati dal disciplinare di produzione all'interno della provincia di Grosseto (ovviamente anche in questo caso c'è la possibilità di utilizzarli da soli o scegliere di sfruttarli congiuntamente) per una percentuale che non deve mai essere inferiore al 30%.

Il disciplinare di produzione del Parrina DOC Rosso, invece, non contiene alcun tipo di riferimento al periodo di invecchiamento minimo per questa tipologia di vini.

L'unica regola prevista si riferisce però al Parrina DOC Rosso Riserva, che deve per forza di cose seguire una rigorosa serie di regole.

Infatti il Riserva deve subire un periodo di invecchiamento (che è obbligatorio) di almeno ventiquattro mesi, in cui almeno dodici devono essere trascorsi all'interno di botti realizzate in legno, mentre tre mesi devono essere trascorsi, per forza di cose, all'interno di bottiglie.

Caratteristiche organolettiche

I vini che vengono prodotti in questo modo, hanno la particolare caratteristica di poter essere serviti a tavola e denotare un tipico colore rosso rubino, che tende ad una sfumatura sempre più granata con il passare del tempo e, soprattutto



,dell'invecchiamento.

L'odore si caratterizza principalmente per essere decisamente delicato e piuttosto intenso, diventando molto più forte nel Parrina DOC Rosso Riserva, mentre il sapore si dimostra particolarmente asciutto e leggermente armonico, trasformandosi in tratti sempre più intensi nel Riserva.

Abbinamenti

Senza ombra di dubbio, il Parrina DOC Rosso si caratterizza per accompagnare molto bene tutte quelle zuppe tipicamente prodotte in Toscana.

In modo particolare, questo vino rosso toscano deve essere servito con l'acquacotta, le carni in umido, ma dobbiamo ricordare come sia una soluzione particolarmente vantaggiosa anche per le pietanze a base di funghi e per i formaggi stagionati.

Parrina DOC Rosato

Questo vino ha la peculiarità di possedere il medesimo uvaggio che già caratterizza il Rosso DOC.

C'è da sottolineare, però, come in questa occasione, il vino, in seguito all'operazione di pressatura, deve subire un determinato e rigoroso periodo di macerazione sulle bucce, che comunque non supera più di qualche ora.

In questo modo, si ha la possibilità di ricavare, anche se solo in misura incompleta e parziale, tannini e colore.

Ecco spiegato il modo in cui si riesce ad ottenere questo particolare vino la cui principale caratteristica è indubbiamente il colore rosato, decisamente vivace e brillante.

Tra le altre importanti caratteristiche organolettiche, troviamo anche un ottimo sapore, morbido ed asciutto ed un profumo vellutato ed elegante.

Pomino

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Pomino DOC Rosso](#)
- [Invecchiamento](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Pomino DOC Rosso Vendemmia Tardiva](#)

Zona di produzione



Il Pomino DOC viene prodotto all'interno di un territorio particolarmente ristretto, che si trova proprio nel comune di Rufina e dista poche decine di chilometri dalla principale città della Toscana, ovvero Firenze.

In particolar modo, i vitigni si trovano in un'area all'interno della frazione di Pomino ed ecco il motivo per cui si è dato tale nome a questo vino rosso toscano.

All'interno della denominazione di Pomino DOC possiamo trovare ben dodici tipologie di vini: Bianco e Rosso, che si possono trovare anche nell'alternativa della Riserva e Vendemmia Tardiva, ma c'è da registrare anche la presenza di Vin Santo Rosso, Tardiva ed alcuni vini monovarietali che possono contare sulla presenza di vini internazionali come Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Pinot Nero.

Pomino DOC Rosso

Questo particolare vino presenta la caratteristica di essere prodotto sfruttando delle uve Sangiovese per una percentuale che si attesta intorno al 50%, ma può anche annoverare, in diversi casi, la presenza di molte altre uve a bacca rossa, che provengono da vigneti che sono stati raccomandati o autorizzati all'interno dell'intera regione Toscana.

Ad ogni modo, le uve a bacca rossa di cui abbiamo appena parlato devono essere presenti in una percentuale minima del 25% in confronto al computo generale delle viti.



Invecchiamento

Per quanto riguarda questa delicata fase, anche il Pomino DOC Rosso deve rispettare tutta una serie di regole e di tempistiche che sono indicate all'interno del disciplinare di produzione.

In particolar modo, il tempi di invecchiamento che si devono rispettare corrispondono ad almeno sei mesi da passare all'interno di botti o carati realizzati in rovere per il rosso e altri due anni, che devono essere trascorsi in botti o carati di rovere (per almeno un anno una delle due scelte è obbligatoria), a cui dovranno poi succedere altri tre mesi di affinamento all'interno di bottiglie, ma questo riguarda essenzialmente la tipologia Pomino DOC Rosso Riserva.

Caratteristiche organolettiche

Ovviamente, ci dobbiamo concentrare anche sulle vere e proprie caratteristiche fisiche di questo vino rosso toscano, che risente notevolmente della presenza del Sangiovese, anche per via del colore rosso rubino particolarmente intenso, con delle sfumature granate che diventano sempre più evidenti con l'invecchiamento.

Ad ogni modo, il sapore presenta note di frutta matura, che risultano sempre più marcate nel riserva piuttosto che nel Pomino tradizionale Rosso.

Il sapore si dimostra sempre molto asciutto e leggermente armonico, con delle tracce tanniche che risultano maggiormente marcate all'interno delle bottiglie più giovani, mentre si dimostra sempre più morbido e vellutato nel corso della fase di invecchiamento.

Abbinamenti

Stiamo parlando di un vino rosso da tavola davvero molto interessante che si accompagna ottimamente ad un gran numero di pietanze, ma soprattutto si serve con gli antipasti.

Infatti, nel caso in cui avessimo intenzione di sfruttarlo adeguatamente, il consiglio è quello di servirlo con antipasti composti da salumi, carni alla griglia, ma anche arrostiti e formaggi stagionati.

Nel caso in cui si voglia lasciare un po' di azzardo, allora si può anche provare ad accompagnare i formaggi piccanti con il Pomino DOC Rosso.

Pomino DOC Rosso Vendemmia Tardiva

Sia per quanto riguarda il vino Pomino Bianco DOC che il Rosso Vendemmia Tardiva, bisogna sottolineare come vengano sfruttate le medesime uve che vengono utilizzate per la produzione di base.

Ovviamente, in questa occasione, le uva devono essere lasciate appassire sulla pianta, almeno fino al momento in cui non siano in grado di garantire una gradazione alcolica generale minima pari ad almeno il 12% volumico.

In un periodo successivo all'operazione di vendemmia, ovviamente le uve dovranno subire un'attenta opera di selezione per fare in modo di togliere dalla vinificazione quelle che non presentano i parametri ideali: le fasi successive saranno quelle relative alla pressatura ed alla vinificazione.

In seguito all'operazione di svinatura, il vino deve essere conservato all'interno di contenitori realizzati in acciaio per fare in modo di invecchiare nel migliore dei modi, ma c'è la possibilità anche di sfruttare recipienti realizzati in cemento o in legno.

Il passo successivo, anche se è a completa discrezione dei produttori, è quello relativo all'affinamento in bottiglia, che deve essere mantenuto fino al momento in cui il vino viene messo in commercio.

Ricordiamo che il lancio sul mercato non può mai verificarsi prima del primo giugno dell'anno che segue quello in cui è stato prodotto il vino.

Il Rosso Vendemmia Tardiva ha la particolare caratteristica di avere una colorazione rosso rubino che tende ovviamente al granato con l'invecchiamento, mentre il profumo si discosta notevolmente dal Pomino Rosso DOC, dato che si dimostra piuttosto intenso ed etereo, con un sapore vellutato.

I più interessanti abbinamenti di questo vino rosso, sono rappresentati indubbiamente da formaggi stagionati, compresi quelli piccanti e da dessert a base di cioccolato o di creme.

Rosso di Montalcino

In questa pagina parleremo di :

- [Storia](#)
- [Rosso di Montalcino](#)
- [Invecchiamento](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Curiosità](#)

Storia



Brevemente, passiamo in rassegna i principali eventi che hanno permesso la nascita di una cultura vitivinicola di tale importanza in questa zona.

Certamente, buona parte del successo che è stato ottenuto sia dal Rosso di Montalcino che, soprattutto, dal Brunello di Montalcino è dovuto indubbiamente alla presenza in questi territori, secoli or sono, della popolazione etrusca.

Montalcino fu un vero e proprio simbolo della Senesità, almeno a partire dall'anno 1555, in cui venne offerto al governo repubblicano uno degli ultimi appigli per trovare protezione e rifugio nei confronti dell'esercito imperiale di Carlo V.

D'altra parte, Montalcino significa anche una delle ultime propaggini che caratterizzano il suolo senese, prima di lasciar spazio ai tipici boschi della Maremma.

Rosso di Montalcino

Questa denominazione comprende un particolare vino rosso toscano che viene prodotto all'interno di terreni che sono localizzati proprio all'interno dello storico comune di Montalcino, che si trova in provincia di Siena.

In pratica, stiamo parlando dei medesimi vigneti da cui si produce anche il famosissimo Brunello di Montalcino DOGC.

Allo stesso modo di quest'ultimo, anche il Rosso di Montalcino consta di un'importante quantità di Sangiovese



Grosso, che da queste parti viene più comunemente chiamato con il termine di Brunello, una volta che è stato vinificato in purezza: in poche parole, non è stato ricevuto alcun aiuto o alcuna integrazione da parte di uve che vengono prodotte all'interno di diversi vitigni, nonostante abbiano anche l'autorizzazione per la provincia di Siena.

Invecchiamento

Sappiamo molto bene che il Brunello è uno di quei vini che deve assolutamente riposare almeno cinque anni, facendo un rapido calcolo e sommando invecchiamento e affinamento.

Per quanto riguarda il Rosso di Montalcino, invece, i tempi di invecchiamento risultano decisamente minori.

E' proprio il disciplinare di produzione, come sempre, a fare in modo di stabilire tutta una serie di regole rigorose che devono essere rispettate per attuare la procedura di invecchiamento.

Di solito avviene in questo modo, ma in questa occasione, il disciplinare non fa nemmeno riferimento ad alcuna tipologia di periodo di invecchiamento o di affinamento.

Infatti, l'unico limite che viene sanzionato dal disciplinare di produzione è quello che fa riferimento al termine di messa in commercio del Rosso di Montalcino, che non deve avvenire prima del primo giorno di dicembre dell'anno che segue quello in cui è avvenuta la produzione delle uve.

Certamente, questa decisione si spiega con la volontà di lasciare ai produttori un margine discrezionale molto più ampio di quanto non avviene tradizionalmente, soprattutto per quanto riguarda due momenti assolutamente importanti della produzione di questo vino rosso toscano.

Caratteristiche organolettiche

Per quanto concerne le caratteristiche vere e proprie di questo vino rosso, dobbiamo sottolineare come di dimostri sempre particolarmente vivace ed intenso, oltre al fatto che al palato risulta estremamente fresco.

Alla degustazione, il Rosso di Montalcino presenta una tipica colorazione rossa rubino, particolarmente vivace, con un profumo elegante, ma allo stesso tempo morbido, con dei tratti caratteristici di frutti rossi e sottobosco.

Non dobbiamo dimenticare che si può notare anche una morbida sensazione erbacea e, in alcuni casi, di marasca.

Il sapore è particolarmente asciutto o armonico, con dei risvolti di tannini, che assumono contorni sempre più vigorosi, ma in altre occasioni diventano anche meno marcati.

Abbinamenti

Nella maggior parte dei casi, questo vino rosso DOC si caratterizza per essere un abbinamento ideale con quelle pietanze non troppo complesse, che sono realizzati a base di carni rosse o legumi.

Ad esempio, il Vino rosso di Montalcino riesce ad essere particolarmente efficace quando si tratta di accompagnare primi piatti al forno, carni alla griglia o anche grandi arrosti.

Si tratta di un vino che riesce ad essere piuttosto eccellente quando si tratta di accompagnare il pollame nobile, così come il coniglio alla cacciatora.

Da apprezzare anche il Rosso di Montalcino nel momento in cui viene servito con dei formaggi stagionati.

Curiosità

In alcuni casi potrebbe anche succedere di trovare disponibili sul mercato tutta una serie di bottiglie di vino Rosso di Montalcino DOC che riportano la scritta "Vigna", che in determinate situazioni viene seguito a ruota anche dal nome che caratterizza il vigneto.

In questa occasione, però, non si tratta esattamente di un nome che va ad indicare un importante livello qualitativo, ma soprattutto non fa alcun riferimento a delle tecniche produttive differenti.

Come si può facilmente intendere dal nome stesso, invece, stiamo parlando solamente di un'opera di semplificazione della vigna di provenienza.

Eventualmente, quest'ultima può essere certamente messa in relazione ad un'uva di più elevata qualità, ma solamente nel caso in cui questo vigneto possieda tutta una serie di caratteristiche di natura ampeleografica (ovvero di come è formato il suolo), nonché di esposizione.

Rosso di Montepulciano

In questa pagina parleremo di :

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

Storia



Sono davvero numerose le testimonianze della tradizione vitivinicola di questi luoghi che sono arrivate fino ai nostri giorni, soprattutto per quanto riguarda il livello qualitativo del Rosso di Montepulciano.

Infatti, si tratta di un vino che fu descritto ed anche esaltato nella sua eccellenza, all'interno del poemetto “Bacco in Toscana”, che venne redatto da Francesco Redi nel corso del 1685.

Non fu uno scritto come tanti altri, per il semplice motivo che questo particolare poemetto attirò le attenzioni e la fama che il vino di Montepulciano aveva dannatamente bisogno per potersi diffondere su larga scala.

Di questo passo, in pochi decenni, divenne uno dei vini maggiormente richiesti anche alla corte di Guglielmo III, il re del Regno Unito.

Zona di produzione

Il rosso di Montepulciano si caratterizza per essere prodotto nel medesimo luogo in cui trova origine anche il più famoso Vino Nobile di Montepulciano, quasi come se fosse un fratello minore.

Per chi ha una minima conoscenza del Vino Nobile di Montepulciano, si tratta di un famoso vino rosso toscano, che viene prodotto in un'area



particolarmente ristretta, che prende corpo essenzialmente nella zona corrispondente al comune di Montepulciano, in provincia di Siena.

Uvaggio

Per quanto riguarda l'uvaggio che fa riferimento al rosso di Montepulciano DOC, bisogna sottolineare come si mantenga sempre preminente la presenza del Sangiovese, che in queste zone viene chiamato più comunemente con il termine di Prugnolo Gentile.

Ad ogni modo la presenza del Sangiovese deve corrispondere ad una percentuale pari ad almeno il 70%.

Il secondo vino che può essere integrato è il Canaiolo nero, che può spingersi fino ad una percentuale massima pari al 20%, che però presenta due limitazioni piuttosto importanti: infatti, la percentuale di tutti quei vitigni a bacca bianca non può davvero oltrepassare quella soglia corrispondente al 10%, mentre l'unico vitigno aromatico che viene preso in considerazione e che si può utilizzare all'interno dell'uvaggio è rappresentato dal Malvasia del Chianti.

Disciplinare

Proprio allo stesso modo di quanto è avvenuto con il Rosso di Montalcino DOC, anche all'interno del disciplinare che si riferisce al Rosso di Montepulciano, troviamo un ampio potere discrezionale che viene lasciato ai produttori, soprattutto per quanto concerne l'invecchiamento ed anche la procedura di affinamento.

Questa libertà di scelta per quanto riguarda due operazioni fondamentali sul vino che viene lasciata ai produttori consta solamente di una limitazione, che stabilisce come il vino non possa essere posto in commercio prima del primo giorno di marzo dell'anno che segue quello in cui le uve sono state effettivamente prodotte.

Il fatto che il disciplinare non preveda delle regole specifiche per quanto riguarda le operazioni di invecchiamento e di affinamento non vuol dire, però, che esse non siano messe in atto: al contrario, il Rosso di Montepulciano affronta entrambi i periodi.

Il disciplinare, in realtà, lascia che sia ogni produttore a decidere quale sia il momento migliore e tutta la serie di modalità necessarie per invecchiare ed affinare il vino.

E' importante ricordare anche come, nel caso in cui il vino oltrepassi i ventiquattro mesi tra le operazioni di invecchiamento e di affinamento, ha il diritto di potersi fregiare della denominazione di Vino Nobile di Montepulciano DOCG.

Caratteristiche organolettiche

Una volta che viene servito all'interno del bicchiere, questo particolare vino rosso toscano si caratterizza per presentare un ottimo colore rosso rubino, dai tratti estremamente vivaci e briosi, con un profumo elegante, ma intenso e particolarmente vinoso, mentre in alcuni casi si potrebbero sentire anche diverse note di legno, soprattutto se ha subito la procedura di invecchiamento.

Il sapore si dimostra sempre molto asciutto e raffinato: in particolar modo è necessaria una piccola precisazione per quanto riguarda il rapporto che intercorre tra tannini e acidità, visto di solito questo vino dovrebbe veder soddisfatta l'esigenza di avere un ulteriore processo di maturazione per fare in modo di avvicinarsi sempre di più alla qualità eccellente che caratterizza il suo fratello maggiore, ovvero il Vino Nobile di Montepulciano.

Abbinamenti

Nel momento in cui si ha intenzione di servire a tavola un vino del genere, dobbiamo sottolineare come si possa utilizzare soprattutto come vino a tutto pasto.

In realtà, il vino Rosso di Montepulciano DOC riesce ad esprimere tutte le sue enormi potenzialità nel momento in cui viene servito con dei primi piatti a base di ragù, ma anche con tutte quelle grigliate di carne, sia rosse che bianche.

Ad ogni modo, il Rosso di Montepulciano DOC si dimostra un'ottima alternativa anche nel momento in cui si ha la necessità di accompagnare degli arrosti, del pollame nobile e dei piatti a base di funghi.

Si tratta di un vino rosso toscano che riesce a dare il meglio di sé anche nel momento in cui viene abbinato a dei formaggi e dei salumi, ma è meglio prestare un particolare livello di attenzione per quanto riguarda dei piatti troppo complessi che potrebbero oscurare il sapore del vino stesso.

San Gimignano

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [San Gimignano DOC Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Vini rossi monovarietali San Gimignano DOC](#)
- [San Gimignano DOC Sangiovese](#)

Zona di produzione



Tutti quei vini che risultano compresi all'interno della denominazione San Gimignano DOC, hanno la particolare caratteristica di essere prodotti interamente all'interno della zona che si trova proprio nei pressi della storica città che risponde al nome, appunto, di San Gimignano, ovviamente in provincia di Siena.

Le tipologie di vino che vengono prodotte e che portano la denominazione di San Gimignano DOC sono ben otto: stiamo parlando essenzialmente di vini rossi, ma anche di vin santo, anche della tipologia appartenente all'occhio di Pernice.

San Gimignano DOC Rosso

In questo caso si parla di un ottimo vino che nasce da un'ingente opera di vinificazione che comprende delle uve provenienti dai numerosi vitigni di Sangiovese: la percentuale di queste uve non deve mai essere inferiore alla soglia del 70%.

Per quanto riguarda le restanti parti, dobbiamo differenziare le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, che possono essere utilizzate da sole o congiuntamente, ma che non possono comunque oltrepassare, in totale, una percentuale del 20%.



Infine, per l'ultima parte disponibile, c'è anche la possibilità, nell'eventualità che i produttori fossero interessati, a sfruttare uve provenienti da differenti vitigni, che devono essere sempre a bacca rossa, facenti parte di una lista di raccomandati o autorizzati all'interno della provincia di Siena, fino ad una percentuale massima che è corrispondente al 15%.

In seguito all'operazione di svinatura, bisogna sottolineare come questo vino debba essere inserito all'interno di appositi recipienti per l'invecchiamento. Come stabilito dalle norme che sono contenute all'interno del relativo disciplinare di produzione, il vino deve superare una fase di invecchiamento pari ad almeno quindici mesi, mentre obbligatoriamente sette mesi devono essere trascorsi all'interno di botti realizzate in legno.

Una volta che è trascorso il periodo dell'invecchiamento, il San Gimignano Rosso DOC ha la particolarità di poter essere tranquillamente conservato per l'affinamento in bottiglia: ovviamente il periodo minimo è rappresentato da almeno tre mesi prima di poter essere lanciato su mercato.

Caratteristiche organolettiche

Concentrando la nostra attenzione sulle vere e proprie caratteristiche fisiche di questo vino, troviamo molto interessante il fatto che si caratterizzi per un medio tenore alcolico (con il suo 12,5% volumico), mentre può vantare un tipico colore rosso rubino particolarmente vivace ed intenso.

Si tratta di una colorazione che tende sempre a raccogliere sfumature granata nel momento in cui supera la fase di invecchiamento, mentre mantiene sempre delle tipiche note violacee.

Ad ogni modo, il San Gimignano DOC Rosso si caratterizza per avere un profumo piuttosto raffinato e vinoso, con un sapore asciutto e leggermente armonico e decisamente tannico.

Abbinamenti

Una volta che si decide di servire il vino San Gimignano Rosso DOC a tavola, è necessario capire quali siano le pietanze che meglio si accompagnano a tale bevanda.

In particolar modo, il San Gimignano Rosso DOC riesce ad essere piuttosto efficace e ad esprimere tutte le sue potenzialità nel momento in cui deve accompagnarsi a tutta una serie di piatti saporiti che sono stati realizzati con carni rosse, selvaggina da piuma, ma anche piatti a base di funghi.

Il consiglio, per quanto riguarda l'abbinamento di questo vino rosso con i formaggi, è quello di servirlo solamente con quelli stagionati a pasta dura.

Inoltre, è sempre meglio cercare di non portare a termine l'abbinamento con dei piatti che risultino eccessivamente vegetali.

Vini rossi monovarietali San Gimignano DOC

Come abbiamo detto in precedenza, tutta questa serie di vini vengono ricavati da delle uve che presentano un tipico stampo internazionale, come il Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Syrah.

Si tratta di vini che devono avere, all'interno dell'uvaggio, una particolare percentuale: infatti, non

possono in alcun caso scendere sotto la soglia dell'85% di presenza.

La restante parte dovrebbe essere rappresentata dalla concorrenza con altre uve che provengono da differenti vitigni a bacca rossa, che sono stati raccomandati o autorizzati che si trovano all'interno della provincia di Siena.

Per quanto riguarda i tempi che fanno riferimento alla procedura di invecchiamento, dobbiamo sottolineare come si tratta di periodi che vengono sempre regolati dal disciplinare di produzione.

E' comunque particolarmente facile intuire come sia i tempi di invecchiamento che quelli di affinamento risultino molto simili alla tipologia di rosso base: in queste occasioni, quindi, si tratta di un periodo pari ad almeno quindici mesi e poi almeno quattro mesi di affinamenti che devono essere trascorsi all'interno di apposite bottiglie.

San Gimignano DOC Sangiovese

Una delle principali caratteristiche di questo vino è indubbiamente il fatto di poter essere servito in tavola con tutta una serie di secondi piatti, tra cui hanno un risalto particolare quelli a base di carni rosse, soprattutto cucinate alla griglia, ma anche in arrosto o in umido.

Nel caso in cui abbia superato la fase di invecchiamento, si può servire anche con pietanze a base di funghi e di formaggi stagionati.

San Gimignano

In questa pagina parleremo di :

- [Arte, cultura e vini d'autore](#)
- [Caratteristiche e abbinamenti: focus sul San Gimignano Rosso](#)
- [Guicciardini Strozzi a San Gimignano](#)
- [Azienda Agricola La Lastra](#)

Arte, cultura e vini d'autore



Quando si parla di Siena, nell'immaginario collettivo la prima cosa che viene in mente è sicuramente il Palio dell'Assunta, espressione più vivida ed autentica di una storia centenaria che la provincia toscana custodisce gelosamente da sempre. In effetti, stiamo facendo riferimento prima di tutto ad una città d'arte, contraddistinta da un centro storico dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità ed apprezzato da turisti provenienti da tutto il mondo. Tuttavia, quando si parla del territorio senese, è impossibile non prestare attenzione

all'agricoltura. Uno dei motivi per cui questo è famoso, infatti, corrisponde precisamente alla ricchezza dei vigneti e al successo internazionale raggiunto dai vini rossi che qui vengono prodotti. Dal Sant'Antimo DOC al Montalcino Rosso, passando per il celebre Montepulciano, sono numerosi i vini rossi prodotti in provincia di Siena. A questi, va aggiunto anche il San Gimignano, un rosso autorevole che vede la luce in un paesino fondato sull'enologia: San Gimignano, appunto.

Caratteristiche e abbinamenti: focus sul San Gimignano Rosso

Volendo fare un focus sul vino di San Gimignano, potremmo dipingerlo come un rosso tutto da godere: all'analisi delle proprietà organolettiche, questa specialità si presenta di un colore rosso rubino mediamente carico, arricchito da affascinanti note violacee e passibile di assumere note di colore granato con il procedere dell'invecchiamento. Se al naso è delicato e tipicamente vinoso, in bocca è sapido, armonico, asciutto e contraddistinto da un buon corpo, oltre che da una gradazione alcolica minima di 12,5 gradi. Giustamente tannico, il San Gimignano viene ottenuto in seguito alla lavorazione delle migliori uve rosse del centro Italia: ci si serve, infatti, di uve



Sangiovese, per una percentuale di netta maggioranza, anche di Merlot, Syrah oppure Pinot Nero. A queste, per concludere la miscela, si uniscono uve rosse locali non aromatiche. Uno degli aspetti più affascinanti relativi alla produzione del San Gimignano, fa capo alla tipologia di invecchiamento. Non abbiamo di fronte

un vino particolarmente longevo, in quanto per averlo maturo al 100% basta aspettare 15 mesi: di questi, almeno sette devono trascorrere in botti di legno e 3 in bottiglia. Nel complesso, la fase di invecchiamento può durare al massimo 4-5 anni, e precede di fatto l'ottenimento di un vino rosso coi fiocchi. E' proprio così: malgrado il nome poco blasonato rispetto ad altre specialità tipiche della provincia senese, il San Gimignano rosso è un vino capace di dare soddisfazioni agli amanti della qualità, e disponibile in numerose varianti. Da provare, per chi raggiunge la zona, anche il Vin Santo ottenuto con il San Gimignano. Ma torniamo al rosso classico: qual è il modo migliore per godere appieno delle caratteristiche di questo vino? E quali abbinamenti è possibile considerare ideali? Per prima cosa, la temperatura di servizio perfetta è compresa tra i 18 e i 20 gradi centigradi, e in secondo luogo è opportuno sottolineare che al pari di tanti vini della zona, anche il San Gimignano rosso dà il meglio di sé quando è chiamato ad innaffiare le pietanze tipiche della cucina locale. Provatelo con un'arista al forno, oppure con un buon primo al ragù e, naturalmente, in accompagnamento alla classica bistecca alla fiorentina.

Guicciardini Strozzi a San Gimignano

Ci sono due modi per entrare nel cuore della produzione del vino San Gimignano e scoprirne la storia e i segreti più autentici: il primo è quello di abbandonarsi allo spettacolo di queste colline e varcare la soglia di cantine ed enoteche scelte a caso; il secondo prevede una visita alle aziende vinicole più famose, punto di riferimento dell'enologia senese e toscana. Tra queste ultime, è impossibile non includere la Guicciardini Strozzi, situata entro i confini della splendida Fattoria Cusona, nel cuore di San Gimignano (SI). In una cornice paesaggistica ed architettonica capace di lasciare senza fiato, l'Azienda Vinicola Guicciardini Strozzi è impegnata da secoli nella coltivazione dell'uva e nella produzione di vini pregiati: dal Montalcino al San Gimignano Rosso, passando per il Montepulciano: chi ne varca la soglia ha soltanto l'imbarazzo della scelta.

Azienda Agricola La Lastra

Più giovane, ma di certo non meno affascinante e radicata sul territorio è la filosofia che dal 1994 muove i vertici dell'Azienda Agricola La Lastra, specializzata nella vendita di vini di qualità. Siamo sempre a San Gimignano, nel verde delle colline e nel cuore di vigneti da cui nascono prodotti indimenticabili. Dal San Gimignano Rosso Doc Sangiovese al Chianti Classico Colli Senesi, passando per la Vernaccia di San Gimignano e la Ravaia IGT: sono numerosi i vini rossi che è possibile acquistare presso l'Azienda La Lastra, un vero e proprio punto di riferimento per l'enologia toscana.

Sant'antimo DOC

In questa pagina parleremo di :

- [Tra una storia millenaria e una natura incontaminata](#)
- [Il Sant'Antimo DOC](#)
- [Vini Camigliano a Montalcino \(SI\)](#)
- [Castello Banfi: un nome, una garanzia](#)

Tra una storia millenaria e una natura incontaminata



Se la provincia di Siena è apprezzata e conosciuta a livello internazionale come la culla di tradizioni enogastronomiche tipicamente italiane, il merito è da dividere in parti uguali tra diversi prodotti. Siamo a pochi passi dalla Valdichiana, patria di uno tra i tagli di carne più celebri ed amati al mondo, ma siamo anche nella terra del Montepulciano. In ambito vinicolo, questo nome vuol dire tanto, perché sotto questa etichetta rientrano numerose specialità: oltre al Montepulciano Classico, meritevoli di menzione sono anche il Vino nobile di Montepulciano e il Vin Santo di Montepulciano. Infine, ma non meno importante, la

provincia di Siena dà i natali ad un altro vino rosso, annoverabile tra i migliori di tutta la regione, e conosciuto come Sant'Antimo DOC. Anche in questo caso, la zona di produzione è piuttosto limitata, e comprendente soltanto il piccolo paese di Montalcino, nel senese. Da queste parti, del resto, alla quantità si è sempre preferita la qualità.

Il Sant'Antimo DOC

La domanda sorge spontanea: che tipo di vino è il Sant'Antimo DOC? All'esame delle caratteristiche organolettiche, questo prodotto si presenta di un colore rosso rubino piuttosto intenso, passibile di assumere intense note di granato con il procedere dell'invecchiamento. A dire il vero, non mancano coloro che alla versione classica preferiscono quella del Novello, caratterizzata da riflessi violacei e da un profumo molto più gradevole, oltre che arricchito da sentori fruttati. In bocca, il Sant'Antimo è sapido, armonico e contraddistinto da un buon corpo e dal giusto tasso tannico. Per quanto concerne la gradazione alcolica, quella minima non va mai oltre i 12 gradi, mentre la tipologia Novello difficilmente supera gli 11 gradi; l'uvaggio è semplice ed austero, basato sulla ricchezza delle uve rosse locali, tra le migliori d'Italia. Una ulteriore distinzione tra la Versione Novello e quella Classica, va fatta relativamente al periodo di invecchiamento: nel primo caso, il vino è maturo e pronto per essere consumato dopo un periodo di massimo 10 mesi, mentre le bottiglie classiche possono riposare anche 4-5 anni. In effetti, ci troviamo di fronte ad uno dei vini più longevi tra quelli prodotti entro i confini della provincia di Siena. Qual è il modo migliore per godere fino in fondo delle caratteristiche di questo vino? La risposta è molto semplice: basta sorbirlo alla giusta temperatura ed in accompagnamento alle pietanze adatte. Da non trascurare il fatto che ci troviamo di fronte ad un vino rosso corposo ed autorevole, pertanto chi lo consuma ad una temperatura inferiore ai 18 gradi commette un errore grossolano, perché rischia di alterare le proprietà di questa specialità. Il Sant'Antimo DOC si sposa perfettamente con i piatti più rappresentativi della cucina senese: può accompagnare primi piatti succulenti a base di carne, funghi e sugo al ragù, piuttosto che portate di selvaggina in umido, grigliate di carne rossa e bianca e bistecche alla fiorentina.

Vini Camigliano a Montalcino (SI)

Montalcino è uno sicuramente uno di quei paesi che meglio custodiscono la storia e il fascino della Toscana più autentica. Qui il tempo pare si sia fermato, e le tradizioni enogastronomiche rispettate fedelmente come un tempo. Chi si trova da queste parti non può mancare, dunque, una visita alle aziende vinicole e alle cantine più pregiate, per entrare nel mondo del Sant'Antimo e comprendere i segreti di un'enologia che non teme confronti. Una delle aziende più famose e rispettate, risponde al nome di Camigliano, si trova



a Montalcino, precisamente al numero 2 di Via d'Ingresso, e dal 1957 specializzata nella produzione e nella vendita dei migliori vini tipici della provincia di Siena. Estesa su una superficie complessiva di 530 ettari, di cui 90 adibiti a vigneti, l'Azienda Camigliano vanta oggi una delle cantine più belle della Toscana, completamente interrata e puntellata da attrezzi all'avanguardia. Del resto, qui il rispetto per la terra e le tradizioni procede da sempre di pari passo con la spinta alla modernizzazione e la necessità di ottenere sempre risultati migliori.

Castello Banfi: un nome, una garanzia

A Castello di Poggio alle Mura, poco distante da Montalcino, in una cornice mozzafiato, si estendono invece i locali dell'Azienda Vinicola Castello Banfi, un'altra roccaforte dell'enologia senese. Da più di trent'anni, chi si occupa di vino in zona, oppure arrivi da queste parti con l'obiettivo di conoscere il meglio della produzione vinicola locale, può fare dello splendido castello in cui sorge l'azienda, il proprio punto di riferimento privilegiato. Quando nacque, nel 1978, da un'idea degli statunitensi fratelli Mariani, quest'azienda vinicola fu definita il più ambizioso ed intrigante progetto mai realizzato in tutta la Toscana. Castello Banfi si trova nella parte meridionale del territorio montalcinese, ed occupa una superficie di 2830 ettari, di cui ben 850 interamente dedicati alla coltivazione dell'uva. Numeri che spiegano chiaramente la lungimiranza delle idee dei gestori, e testimoniano l'intenzione di arrivare lontano e sempre prima di tutti.

Sovana

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Sovana DOC Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinament](#)
- [Vini Rossi Monovarietali Sovana DOC](#)
- [Sovana DOC Rosato](#)

Zona di produzione



Tutti quei vini che rientrano nella denominazione Sovana DOC vengono prodotti in quella fascia di territorio che è compresa all'interno della Maremma Toscana.

In particolar modo, dobbiamo sottolineare come si tratta di vini che vengono prodotti principalmente all'interno di comuni che sono sotto la provincia di Grosseto, ovvero Pitigliano, Sorano e, seppur solo parzialmente, Manciano.

Le tipologie di vino che si possono ricondurre alla categoria Sovana DOC sono numerose: in primo luogo troviamo i vini rossi, che si differenziano in rosso, rosso superiore, rosso riserve e rosato.

Per quanto riguarda proprio questa particolare tipologia di vini rossi, è fondamentale evidenziare come sia permessa unicamente la produzione di vini monovarietali, che possono sfruttare quindi uve come Sangiovese, Aleatico, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Sovana DOC Rosso

In questo caso, parliamo di un vino rosso toscano che viene prodotto, per la maggior parte, con delle uve che provengono dal vitigno, ovviamente, di Sangiovese, che devono essere presenti all'interno dell'uvaggio in una misura che non deve mai essere inferiore ad una percentuale pari al 50%.

Eventualmente, all'interno dell'uvaggio possono concorrere anche diverse altre uve che provengono da vitigni differenti, sempre però a bacca rossa e che sono stati raccomandati o autorizzati solamente per la provincia di Grosseto.

Ovviamente stiamo parlando di vini che risultano sempre caratterizzati ad un elevato grado di leggerezza, anche dal



momento che hanno un titolo alcolometrico volumico pari all'11%, nonostante nella tipologia che viene definita “Superiore” possano arrivare anche al 12% volumico.

I tempi di invecchiamento che sono previsti, invece, non sono del tutto simili, anche se in realtà le differenze sono piuttosto ridotte.

Nel caso in cui si faccia riferimento al vino rosso, dobbiamo sottolineare come possa essere considerato pronto per il lancio in commercio solamente a partire dal primo giorno di marzo dell'anno che segue quello in cui è stato prodotto il vino.

Il vino Sovana DOC Rosso Superiore, al contrario, non risulta ancora pronto in tempi così brevi: ecco spiegato il motivo per cui si ha l'esigenza di aspettare fino al primo giorno di giugno dell'anno successivo rispetto a quello in cui è avvenuta la vendemmia.

La tipologia Riserva, al contrario, si caratterizza per dover rispettare un periodo di invecchiamento pari ad almeno ventiquattro mesi, che devono essere trascorsi all'interno di botti realizzate in rovere, mentre in seguito il periodo di affinamento deve durare almeno dodici mesi e deve essere trascorso per almeno sei mesi all'interno di bottiglie.

Caratteristiche organolettiche

Il Sovana DOC Rosso si caratterizza per avere un ottimo colore rosso rubino, piuttosto intenso e dai caratteristici tratti di color violaceo; il profumo si dimostra sempre particolarmente vinoso ed armonico e anche piuttosto equilibrato.

Il Sovana DOC Rosso Superiore, invece, si caratterizza per essere uno di quei vini che hanno bisogno di subire un determinato periodo di invecchiamento, rispettando sempre le regole stabilite nel disciplinare di produzione, dato che con il passare del tempo ha la tendenza ad assumere un profumo sempre più netto ed un corpo maggiormente strutturato.

Abbinament

Questo vino rosso toscano deve essere servito soprattutto con dei primi o secondi piatti realizzati con carni rosse o verdure (la quantità di pomodoro presente deve essere sempre particolarmente limitata), oltretutto non devono essere pietanze troppo complesse.

Il Sovana DOC Rosso riesce ad adattarsi molto bene anche ai funghi e ai formaggi caratterizzati da una stagionatura media.

Il Sovana DOC Rosso Riserva si caratterizza, invece, per accompagnare più efficacemente tutte quelle pietanze che presentano sapori più intensi e strutturati: ci stiamo riferendo essenzialmente alle carni in umido e alla selvaggina da pelo o da piuma.

Vini Rossi Monovarietali Sovana DOC

Questa particolare tipologia di vini viene prodotta, come già abbiamo avuto modo di dire, con delle uve particolarmente importanti, come Sangiovese, Aleatico, Cabernet Sauvignon e Merlot.

La misura che rappresenta la loro presenza all'interno dell'uvaggio non deve mai essere inferiore all'85%, a cui si possono anche aggiungere altre uve che provengono da differenti vitigni, sempre a bacca rossa, che sono stati raccomandati o autorizzati all'interno della provincia di Grosseto, per una percentuale che non deve in alcun modo superare il 15%.

La fase di invecchiamento di questo vino è particolarmente breve, dato che deve sopportare almeno due anni, più altri sei mesi di affinamento all'interno di bottiglie, per poter vantare la menzione di Riserva.

Sovana DOC Rosato

Questo vino si caratterizza per essere prodotto con il medesimo uvaggio che contraddistingue il rosso (ovvero la percentuale di Sangiovese non deve essere mai inferiore al 50%, con la concorrenza eventuale di altre uve proveniente da differenti vitigni), ma deve subire il processo di vinificazione per diventare rosato.

La macerazione che riguarda le bucce, quindi, viene limitata per fare in modo di ricavarne il colore ed allo stesso modo avviene per i tannini, in maniera tale da mantenere il tradizionale colore rosa.

Terratico di Bibbona

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Terratico di Bibbona DOC Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Vini Monovarietali Rossi Terratico di Bibbona DOC](#)
- [Terratico di Bibbona DOC Rosato](#)

Zona di produzione



Con la denominazione Terratico di Bibbona DOC si definiscono tutte quelle tipologie di vino che si caratterizzano per essere prodotte all'interno di quella zona compresa tra i comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalveti, che sono localizzati tutti all'interno della

provincia di Livorno.

Le tipologie di vino che vengono prodotte corrispondono essenzialmente al Rosso, anche nella categoria Superiore, al Bianco, Rosato, Merlot, Trebbiano, Vermentino e molti altri ancora.

Terratico di Bibbona DOC Rosso

Stiamo parlando di un vino rosso che ha la particolare caratteristica di essere prodotto mediante l'uso di uve Sangiovese e Merlot: ognuna di esse deve rispettare le soglie percentuali di presenza previste all'interno del disciplinare di produzione e non devono mai essere inferiori al 35%.

eventualmente, possono concorrere alla formazione dell'uvaggio di questo vino rosso anche delle uve che provengono dai vitigni diversi, che devono essere sempre a bacca rossa e rientrare nella lista di quelli



autorizzati e raccomandati per la provincia di Livorno.

Il disciplinare, almeno per quanto concerne la tipologia base non presenta alcun riferimento ai tempi di invecchiamento, mentre per quanto riguarda la produzione del Terratico di Bibbona DOC Rosso Superiore si devono rispettare delle regole piuttosto rigorose.

Il disciplinare di produzione ne parla, a questo proposito, in modo molto dettagliato: infatti, il Superiore deve rispettare almeno 18 mesi di invecchiamento, dei quali almeno dodici devono essere trascorsi all'interno di particolari botti realizzate in legno, mentre il titolo alcolometrico volumico risulta superiore in confronto alla tipologia base (13% contro 12,5%).

Caratteristiche organolettiche

Per quanto concerne le caratteristiche propriamente "fisiche" di questo vino, possiamo sottolineare il tipico colore rosso rubino, oltre che un profumo particolarmente intenso e vinoso, mentre il sapore è sempre piuttosto asciutto e leggermente armonico.

Il Terratico di Bibbona DOC Rosso Superiore, invece, ha la tendenza ad avere una colorazione rosso rubino molto più intensa e che tende, con la fase di invecchiamento, ad un rosso granato.

I profumi del Superiore sono decisamente più vivaci ed eleganti, con un sapore estremamente più caldo, con delle caratteristiche note di legno che si possono sentire per via dell'invecchiamento.

Abbinamenti

Per quanto riguarda sia il Terratico di Bibbona DOC Rosso che il Superiore, si possono servire ottimamente con tutta una serie di primi e secondi piatti realizzati con carni rosse, arrostiti o anche carni cucinate alla griglia.

Possono accompagnare molto bene anche tutti quei formaggi stagionati.

Il Terratico di Bibbona DOC Rosso Base si caratterizza per essere senz'altro la soluzione migliore per quanto riguarda l'abbinamento con antipasti realizzati con salumi, formaggi o anche verdure.

Invece, per quanto riguarda il Superiore, bisogna evidenziare come è più consigliato per accompagnare pietanze maggiormente complesse e strutturate, come ad esempio possono essere le carni in umido.

Vini Monovarietalisti Rossi Terratico di Bibbona DOC

Si tratta di diverse tipologie di vino che si possono ricavare, come abbiamo già avuto modo di dire in precedenza, grazie alla vinificazione di uve appartenenti a vitigni Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Tutta questa serie di uve deve essere presente all'interno dell'uvaggio in una misura che non può

mai essere inferiore all'85%; eventualmente, ci può essere anche la concorrenza di uve che provengono da diversi vitigni, che devono essere obbligatoriamente a bacca rossa ed inseriti all'interno di una lista di raccomandati e autorizzati per quanto concerne la provincia di Livorno.

Terratico di Bibbona DOC Rosato

Stiamo parlando di una tipologia di vino rosso, ovviamente, che si caratterizza per essere ricavato dal medesimo uvaggio del Terratico di Bibbona Rosso DOC.

L'unica differenza tra queste due tipologie di vino è rappresentata dal fatto che, nel Rosato, la macerazione sulle bucce è un'operazione che viene ridotta a poche ore, in maniera tale da provvedere all'estrazione parziale di tannini e colore.

All'interno del bicchiere, nel momento in cui lo degustiamo, il Terratico di Bibbona DOC Rosato si dimostra un vino dalla caratteristica colorazione rosata, con un profumo particolarmente fruttato e un sapore estremamente asciutto e, in alcuni casi, anche decisamente armonico.

Si tratta di un vino rosso che si caratterizza principalmente per accompagnare gli antipasti.

In particolar modo, dobbiamo evidenziare come di solito venga utilizzato con degli antipasti realizzati con salumi e formaggi che presentano una stagionatura media.

Ad ogni modo, questo vino rosato, riesce ad essere particolarmente efficace anche nel momento in cui si tratta di accompagnare pietanze come minestre, zuppe di verdura e perfino risotti vegetali.

Il Terratico di Bibbona DOC Rosato è consigliato anche per alcuni secondi piatti, come ad esempio quelli a base di carni rosse e bianche.

Val di Cornia

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Tipologie Vino](#)
- [Uvaggio](#)
- [Invecchiamento](#)
- [Val di Cornia DOC Rosso](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Vini monovarietali Rossi Val di Cornia DOC](#)

Zona di produzione



I vini che sono compresi all'interno della denominazione Val di Cornia DOC si caratterizzano per essere prodotti all'interno di un gran numero di comuni che fanno parte delle province di Pisa e Livorno.

In maniera particolare, i vini Val di Cornia DOC si caratterizza per essere prodotti all'interno di tutto il territorio che forma il comune di Monteverdi Marittimo, per quanto riguarda la provincia di Pisa.

Per quanto concerne, invece, la provincia di Livorno, i confini di produzione vinicola del Val di Cornia DOC sono compresi nel territorio circostante i comuni di Suvereto e Sassetta e, in misura certamente minore e parziale, quella fascia di territorio che si trova all'interno dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia marittima.

Tipologie Vino

In realtà, la denominazione Val di Cornia DOC comprende al suo interno un elevato numero di tipologie di vino: infatti, senza contare i vini che sono stati prodotti sfruttando degli uvaggi provenienti da vitigni differenti, si possono contare il Bianco, il Rosso e il Rosso.

Allo stesso tempo, è necessario sottolineare come siano piuttosto numerose anche le tipologie di vino monovarietali Val di Cornia DOC, che si possono produrre solamente sfruttando uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

All'interno di questi vitigni vengono prodotti anche



numerosi vini monovarietali, come ad esempio quelli che utilizzano uve come Vermentino, Ansonica, Ciliegiolo, Merlot e Aleatico passato.

Infine, spostando la nostra attenzione sulle tipologie Riserva e Superiore, si tratta di vini che riguardano uvaggi provenienti solamente da uve Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Uvaggio

La presenza di una particolare indicazione che può fare riferimento alla sottozona di Suvereto è indubbiamente da recepire come indicazione per tutti quei vini che arrivano solamente dal territorio comunale che riporta, ovviamente, il medesimo nome del vino.

Nella maggior parte ciò sottolinea come ci sia una più elevata concentrazione del vino, che viene anche permessa e garantita da delle più basse rese che trovano regolazione all'interno del disciplinare di produzione (la percentuale si aggira intorno al 68% contro il 70% degli altri), ma denota anche un tasso alcolico decisamente più elevato (la percentuale di 12,% volumico parla chiaro, visto che gli altri sono caratterizzati da una percentuale compresa tra 11 e 12), senza dimenticare anche i tempi di invecchiamento che risultano estremamente più lunghi (ben ventisei mesi, di cui almeno quindici devono essere trascorsi all'interno di botti realizzate in legno e che devono assolutamente avere una capacità mai superiore a 300 litri, oltre al fatto che devono passare anche sei mesi all'interno di bottiglie).

Invecchiamento

Per quanto riguarda i tempi di invecchiamento minimi che fanno riferimento a tutti quei vini che rientrano all'interno della denominazione Val di Cornia DOC, bisogna sottolineare come esistano molteplici differenze.

Molto dipende anche dall'eventuale menzione presente sull'etichetta, che può essere Riserva o Superiore.

I vini rossi monovarietali Val di Cornia Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e tutti quei vini che si caratterizzano per avere una menzione superiore, i tempi di invecchiamento sono più lunghi di ben ventiquattro mesi.

I vini che fanno parte della tipologia Riserva o Superiore, ad ogni modo, devono garantire un titolo alcolometrico volumico pari ad almeno il 12%, mentre i vini tradizionali arrivano a toccare solamente l'11,5%.

Val di Cornia DOC Rosso

Stiamo parlando di un vino che viene prodotto mediante un uvaggio che deve essere formato da una soglia

di uve Sangiovese che non deve mai essere inferiore al 50%.

Ovviamente c'è la possibilità che anche altre uva possano concorrere alla formazione dell'uvaggio: si deve trattare, comunque, di uve che provengono da differenti vitigni, ovviamente a bacca rossa, compresi all'interno delle liste di raccomandati o autorizzati per le rispettive province di produzione.

Per queste ultime uve, c'è la possibilità di formare l'uvaggio da sole, ma anche in congiunzione, in una percentuale che non deve mai oltrepassare il 20%.

Stiamo parlando di un vino che si caratterizza per avere una colorazione rosso rubino, piuttosto vivace, con un profumo raffinato e vinoso e un sapore sempre asciutto e decisamente armonico.

Abbinamenti

E' possibile utilizzare in tavola il Val di Cornia DOC Rosso nel momento in cui serviamo dei primi o secondi piatti, non troppo complessi o strutturati, che sono stati realizzati con carni rosse o bianche.

In alcuni casi, si può anche provare ad accompagnare questo tipico vino rosso toscano con un'ottima zuppa di pesce, come ad esempio il Cacciucco, che è una pietanza caratteristica della zona di produzione del Val di Cornia DOC Rosso.

Vini monovarietalisti Rossi Val di Cornia DOC

Stiamo parlando di tipologie di vini che si ricavano da uve che fanno parte dei vitigni di Cilieggiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese. Tutte queste uve concorrono all'uvaggio in una misura che non deve mai oltrepassare l'85%, con la possibilità di aggiungere uve che provengono da differenti vitigni sempre previsti dal disciplinare di produzione.

Valdichiana

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di produzione](#)
- [Valdichiana DOC Rosso](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Valdichiana DOC Sangiovese](#)
- [Valdichiana DOC Rosato](#)
- [Valdichiana Vin Santo](#)

Zona di produzione



La denominazione Valdichiana DOC si caratterizza per comprendere tutta quella serie di vini che vengono prodotti all'interno della fascia di territorio che è localizzata nei comuni di Castiglion Fiorentino, Cortona, Lucignano, Marciano, Montepulciano, Arezzo e molti altri ancora.

Le tipologie che vengono prodotte e che possono fregiarsi di questa denominazione DOC sono il Bianco o bianco vergine, lo Spumante, il Frizzante, il Rosso, il Rosato, il Vin Santo, il Vin Santo Riserva.

Nel caso in cui si voglia fare riferimento ai vini monovarietali, invece, dobbiamo sottolineare come si possono produrre con l'utilizzo di uve Chardonnay, Grechetto e Sangiovese.

Valdichiana DOC Rosso

I vini che riportano la denominazione sopra indicata, si caratterizzano per essere prodotti con un uvaggio che è costituito da una percentuale di uve Sangiovese che non deve mai essere inferiore al 50%, mentre le uve Cabernet, Merlot, Syrah si possono utilizzare sia da sole che in congiunzione, fino ad una percentuale massima pari al 50%.

Ad ogni modo, c'è la possibilità di concorrere alla formazione dell'uvaggio anche per altre uve che devono obbligatoriamente provenire da vitigni a bacca rossa, inseriti all'interno di una lista di raccomandati o autorizzati per le province di Arezzo e Siena.



In quest'ultimo caso, però, la percentuale massima all'interno delle uve non può oltrepassare il 15%.

Caratteristiche organolettiche

Nel momento in cui lo si degusta, questo particolare vino si caratterizza per avere una colorazione rosso rubino estremamente vivace, che tende ad una tonalità granata con il passare del tempo e, soprattutto, dopo la fase di invecchiamento.

Il profumo si dimostra sempre piuttosto intenso e fruttato, mentre il sapore è leggermente armonico e sapido.

Abbinamenti

Il Valdichiana DOC Rosso si caratterizza per essere un vino ottimo nel momento in cui si ha intenzione di accompagnare un primo o un secondo piatto che sono stati realizzati con delle carni rosse.

Inoltre, il Valdichiana DOC Rosso riesce ad esprimere tutte le sue potenzialità anche con le zuppe di legumi, ma riesce ad essere ottimo anche quando viene servito con le minestre caratteristiche delle tradizioni di questo territorio toscano.

Ad ogni modo, ottimi risultati si possono avere anche dall'abbinamento tra il Valdichiana DOC Rosso e le grigliate di carne mista, i funghi e tutte quelle pietanze che al loro interno presentano dei formaggi stagionati.

Valdichiana DOC Sangiovese

Si tratta di un vino che viene prodotto attraverso la vinificazione di uve che provengono dall'omonimo vitigno, in una percentuale che non deve mai essere inferiore all'85%.

Eventualmente possono concorrere alla costituzione dell'uvaggio anche tutte quelle uve che vengono prodotte all'interno di vitigni autorizzati o raccomandati che si trovano all'interno delle province di Arezzo e Siena: la percentuale di uvaggio, in questo caso, non deve mai andare oltre la soglia del 15%.

All'interno del bicchiere, questo vino si dimostra estremamente robusto, molto di più in confronto al Valdichiana Rosso, con una colorazione ovviamente rosso rubino che tende a diventare granata con il passare del tempo e dopo la fase di invecchiamento.

Si tratta di un vino che si può accompagnare, in modo particolare, a tutte quelle pietanze realizzate con carne di manzo, ma che possono essere cucinate sia alla griglia che arrosto.

Il Valdichiana DOC Sangiovese risulta particolarmente buono anche per accompagnare delle zuppe di verdura saporite, oppure piatti che contemplano funghi o formaggi stagionati.

Valdichiana DOC Rosato

Stiamo parlando di un vino che viene prodotto con le medesime uve del rosso, ovviamente dopo essere state vinificate in rosato: in pratica, l'operazione di macerazione delle bucce si accorcia notevolmente, fino ad essere di poche ore o, in alcuni casi, di solo un giorno.

Il vino che si può ricavare grazie a questo particolare processo presenta un elevato grado di leggerezza, con una caratteristica colorazione rosa e un profumo particolarmente fresco e intenso.

Stiamo parlando di un vino che riesce ad esprimere l'intero suo potenziale con tutti quegli aperitivi non strutturati.

A tavola, si serve molto bene con gli antipasti che vengono realizzati sfruttando salumi e formaggi freschi, mentre riesce ad essere molto efficace e buono anche con minestre di verdura, risotti vegetali e secondi piatti che vengono realizzati con carni bianche.

Valdichiana Vin Santo

Infine, dobbiamo citare anche la presenza di questo interessante Vin Santo, che presenta la particolare caratteristica di essere ricavato dall'operazione di vinificazione delle uve Trebbiano toscano e Malvasi bianca, in coppia oppure separati, per una percentuale che non deve mai essere inferiore al 50%.

Le uve devono subire, ovviamente, un periodo naturale di appassimento che non può durare meno di tre anni o, nel caso in cui si abbia intenzione di ottenere la menzione Riserva, di quattro anni.

L'ideale utilizzo di questo Vin Santo è indubbiamente quello di servirlo con i dessert non eccessivamente dolci, ma risulta ottimo anche con delle creme leggere.

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice

In questa pagina parleremo di :

- [Vin Santo Del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice](#)
- [Caratteristiche organolettiche e abbinamenti](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Tipologie prodotte](#)
- [Vin Santo del Chianti Classico DOC](#)
- [Invecchiamento](#)
- [Caratteristiche organolettiche Vin Santo del Chianti Classico DOC](#)

Vin Santo Del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice

Stiamo parlando di un vino che viene prodotto sfruttando le uve Sangiovese, in modo particolare, dato che esse occupano, all'interno dell'uvaggio, una quantità che non deve essere mai inferiore al 50%.

Si può verificare anche l'aggiunta eventuale di differenti uve che provengono da diversi vitigni, che devono essere sempre autorizzati o raccomandati per la provincia di Siena, ma anche per quella di Firenze e, soprattutto, devono essere sempre a bacca rossa.

Le procedure che riguardano la coltivazione e la vinificazione sono praticamente le stesse che fanno riferimento al Vin Santo Bianco.

In poche parole, la prima operazione corrisponde all'appassimento naturale dell'uva, per poi provvedere all'ammostamento, alla pressatura e, di seguito, alla vinificazione, per poi lasciare che invecchi all'interno di botti realizzate in legno per un periodo minimo di tre anni.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti

I vini che vengono ricavati grazie a queste particolari procedure si dimostra sempre piuttosto vellutato ed elegante, con un caratteristico sapore morbido.

La colorazione del Vin Santo del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice si caratterizza per essere rosa, ma presenta un'intensità che può variare con grande facilità, mentre il profumo è sempre piuttosto dolce e caldo.

A tavola, l'abbinamento maggiormente adatto è sicuramente quello rappresentato da tutti i dessert estremamente ricchi di carattere, ma anche quelli che presentano sapori particolarmente vivaci e persistenti.

Un ottimo esempio è rappresentato dai dolci tipici della regione Toscana, in particolar modo della sua fascia centrale: sono sicuramente buoni da servire insieme al Vin Santo del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice, i dolci classici panforte e panpepato.

In realtà questa tipologia di vino si dimostra davvero molto interessante con tutti quei dolci che vengono realizzati a base di cioccolato fondente, ma anche cheese cakes e le bavaresi.

Zona di produzione

La denominazione Vin Santo del Chianti DOC ha la caratteristica di comprendere tutte quelle tipologie di vini che vengono prodotti nella medesima area del Chianti Classico DOCG: in pratica si tratta di tutta quella fascia territoriale che include i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e, anche se solo parzialmente, quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, Tavarnelle Val di Pesa e San Casciano in Val di Pesa.

Tipologie prodotte

Il Vin Santo del Chianti Classico DOC comprende diverse tipologie di vini, che non si discostano, però, più di tanto dal suo gemello, ovvero il Vin Santo del Chianti DOC.

Anche le stesse tecniche e sistemi che vengono sfruttati per la procedura di vinificazioni sono molto simili.

Ovviamente anche per quanto riguarda il Vin Santo del Chianti Classico DOC vengono prodotte anche le tipologie di Riserva e di Occhio di Pernice.

Vin Santo del Chianti Classico DOC

Stiamo parlando di un vino che si può ricavare da un uvaggio non troppo variegato. Infatti, dobbiamo sottolineare come la misura prevalente (stabilita dal disciplinare di produzione nella percentuale del 70%) è costituita da uve che provengono da vitigni Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca.

C'è anche la possibilità per altre tipologie di uve di concorrere alla formazione dell'uvaggio, ma devono sempre essere a bacca bianca e devono essere inserite in quella lista di vitigni selezionati e autorizzati per la provincia di Firenze o per quella di Siena.

Queste uve si caratterizzano per essere sottoposte ad una rigorosa selezione fin dal momento in cui si trovano nella vigna (difatti le rese per ogni ettaro non vanno mai oltre le 10 ton/ha) e per poi subire un processo di appassimento naturale, all'interno di ambienti appositamente predisposti, che devono essere caratterizzati da un'ottima ventilazione.

Una volta che tali uve hanno raggiunto la soglia di grado zuccherino voluta (che di solito è intorno al 27%), allora verranno ammostate, pressate e inserite all'interno della procedura di maturazione.

Invecchiamento

In seguito all'operazione di svinatura, il vino viene inserito all'interno di appositi caratelli realizzati in rovere per l'invecchiamento: ognuno di tali contenitori non può avere una capacità superiore ai 500 litri.

L'invecchiamento dura almeno tre anni, che poi diventano quattro nel caso in cui si voglia conseguire la menzione di Riserva.

Caratteristiche organolettiche Vin Santo del Chianti Classico DOC

Questo vino, nel momento in cui viene degustato, si caratterizza per avere un colore giallo, che può variare da una tonalità paglierino fino ad un ambrato particolarmente vivace ed intenso.

Il sapore è piuttosto secco e anche estremamente intenso, con un tocco leggermente armonico.

Si tratta di un vino che può essere servito a tavola componendo un buon numero di abbinamenti, anche se ci sono due vie alternative per servirlo: la prima è quella di accompagnarlo a dessert e dolci, servendolo a temperatura di cantina, mentre la seconda è di utilizzarlo come un vino da meditazione, riuscendo ad essere efficace quando viene servito freddo e con aperitivi ed antipasti.

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice

In questa pagina parleremo di :

- [Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice](#)
- [Curiosità](#)
- [Vin Santo del Chianti DOC](#)
- [Uvaggio](#)
- [Selezione uve](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)

Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice



Stiamo parlando di uno dei più interessanti vini rossi da dessert, dato che riesce ad esaltare le sue importanti caratteristiche di eleganza e raffinatezza soprattutto con i piatti come torte e dolci tipici delle regioni in cui viene prodotto.

Si tratta di un vino che presenta una colorazione tipicamente rosa, che può cambiare di intensità, un profumo particolarmente intenso e dei tratti fruttati che rimandano alla mente la mandorla e, in alcuni casi, anche l'ottimo miele di acacia.

Indubbiamente, si tratta di uno di quei vini che fanno parte della categoria “meditazione”, dato che si può tranquillamente servire in tavola, accompagnando tutti quei dolci che sono caratteristici della parte centrale della Toscana.

Ad esempio, il Vin Santo del Chianti DOC Occhio di Pernice si può servire con dolci come panforte, panpepato, pan di ramerino e, nella maggior parte dei casi, con tutte quelle torte e dolci che presentano dei sapori particolarmente intensi e che rimangono a lungo sul palato, come ad esempio tutti quei dessert che vengono realizzati con cioccolato fondente.

Curiosità

Bisogna ricordare una piccola



tradizione probabilmente sbagliata, o meglio ritenuta erroneamente di origine toscana: spesso con il Vin Santo si usa intingere biscotti o anche i cantucci di Prato, ma si tratta di malcostume che risulta particolarmente scomodo per tutti i veri estimatori di questo vino, dato che inzuppare tali biscotti è un modo per rovinare sia il vino che il dolce stesso.

Vin Santo del Chianti DOC

Da questa denominazione si può risalire ad un vino che viene prodotto all'interno della medesima fascia di territorio in cui si ricava il Chianti DOCG: stiamo parlando di una zona che è localizzata all'interno della parte centrale della Toscana e che comprende numerose province, tra cui quella di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena.

Le tipologie di vino che vengono prodotte in questo territorio e che rientrano all'interno della denominazione Vin Santo Del Chianti DOC sono numerose, ma le più importanti sono Vin Santo del Chianti, Riserva ed Occhio di Pernice.

Un'ulteriore divisione è rappresentata dalle sottozone di produzione, che danno vita ad altre sette tipologie di vino, che risultano praticamente le stesse che sono stabilite per quanto riguarda il Chianti DOCG.

Si tratta di Colli Aretini, Montalbano, Rufina, Montespertoli, Colline Pisane, Colli Senesi e Colli Fiorentini.

Uvaggio

Per quanto riguarda l'uvaggio, dobbiamo sottolineare come si sfrutti una percentuale corrispondente ad almeno il 70% delle uve di Trebbiano Toscano e Malvasia.

Ovviamente, c'è la possibilità che anche uve differenti concorrano con tale qualità di uve: in questo caso, però, è necessario utilizzare delle uve che provengono da dei vitigni che sono stati raccomandati o autorizzati per quanto riguarda le rispettive province di produzione.

Ad ogni modo, questo insieme di uve non può assolutamente andare oltre la percentuale di uvaggio del 30%, come stabilito dal disciplinare di produzione.

Selezione uve

All'interno della produzione del Vin Santo, una delle principali caratteristiche è rappresentata dalla selezione e dalla cura delle uve, ovvero due operazioni che avvengono sia nella fase in vigna sia per quanto riguarda il periodo che segue immediatamente la raccolta.

All'interno della vigna, le rese devono essere sempre conservate su livelli particolarmente bassi, sia per via delle specifiche caratteristiche del terreno, ma anche per via dei sistemi di coltivazione

utilizzati, ma soprattutto per un'analisi ed una selezione minuziosa delle uve che comincia già sulla pianta.

In seguito all'operazione di raccolta troviamo una delle fasi fondamentali: stiamo parlando dell'appassimento delle uve che si deve verificare all'interno di locali attrezzati e appositamente ventilati.

La ragione è piuttosto semplice da intuire: in questa fase, la cosa più importante da evitare è quella di non far marcire l'intero raccolto, dopo avere selezionato minuziosamente e dettagliatamente le uve per mesi e mesi.

Le uve, dopo che hanno raggiunto il giusto livello zuccherino (26%), dovrà subire le operazioni di pressatura e di vinificazione all'interno di apposite botti realizzate in legno, ma non prima del primo giorno di dicembre.

In seguito alla svinatura, il Vin Santo deve rispettare un periodo di invecchiamento pari ad almeno tre anni all'interno di caratelli realizzati in rovere e, per poter garantirsi la menzione Riserva, le uve dovranno rispettare un ulteriore periodo di conservazione in caratello, almeno per un altro anno.

Caratteristiche organolettiche

Nel momento in cui lo si degusta, si tratta di un vino dalla gradazione alcolica media, con una colorazione che può essere diversa e compresa tra il giallo paglierino e l'ambrato vivace, in relazione soprattutto all'età.

Il Vin Santo del Chianti DOC si caratterizza, in primo luogo, per poter essere accompagnato a numerose pietanze: si tratta di un ottimo vino da mediazione, che può essere anche particolarmente efficace quando si serve con dolci e dessert caratteristica della pasticceria secca, ma si può tranquillamente servire anche come aperitivo o in abbinamento ad antipasti realizzati con salumi o formaggi stagionati.

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice

In questa pagina parleremo di :

- [Vin Santo di Montepulciano DOC Occhio di Pernice](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Caratteristiche organolettiche](#)
- [Abbinamenti](#)
- [Zona di produzione](#)
- [Vin Santo di Montepulciano DOC](#)
- [Selezione uve](#)

Vin Santo di Montepulciano DOC Occhio di Pernice



Stiamo parlando di uno dei vini di maggiore successo dell'intera produzione vinicola della regione Toscana.

Questo vino rosso ha la particolare caratteristica di

sfruttare diverse uve importanti per l'uvaggio.

Infatti, l'uvaggio è formato, per una percentuale non inferiore al 50% da uve Sangiovese (in questo territorio c'è la tradizione di coltivare tali uve nella varietà Prugnolo Gentile).

Mentre possono concorrere alla formazione dell'uvaggio anche tutte quelle altre uve che provengono da dei vitigni raccomandati o autorizzati per quanto concerne la provincia di Siena.

Tecniche di coltivazione

In realtà, si tratta delle medesime procedure che vengono sfruttate per la formazione del Vin Santo "bianco": in primo luogo, deve avvenire un'attenta e minuziosa opera di selezione delle uve, poi una fase di appassimento naturale, la vinificazione all'interno di botti di legno e l'invecchiamento con il vino che



viene conservato in caratelli di rovere.

Le più importanti differenze sono rappresentate, soprattutto, dal voler rispettare degli standard di qualità decisamente più elevati, con l'obiettivo di ricavare un vino intenso e concentrato, ma che possiede, nel medesimo tempo, un ottimo livello di eleganza.

Il Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice che viene prodotto nel territorio di Montepulciano, si caratterizza per essere uno dei più importanti vini toscani e, probabilmente, potrebbe occupare una delle prime posizioni all'interno di un'ipotetica classifica di vini da dessert o da meditazione italiani.

Caratteristiche organolettiche

L'Occhio di Pernice si caratterizza per avere una colorazione rossa con delle tonalità particolarmente vivaci che possono variare dall'ambrato al topazio, con un tratto tipicamente color unghia rossiccia, che diventa marrone con il passare degli anni.

Abbinamenti

In realtà risultano ben poche quelle pietanze che si dimostrano adatte ad accompagnare un vino di tale pregio: si tratta, tutto sommato, di uno dei quei vini che si trovano all'interno di una ristretta cerchia che è meglio non abbinare ad alcun piatto e conservare in cantina solamente per utilizzarli nel caso in cui si abbiano degli ospiti speciali a tavola, che siano in grado di assaporare e gradire il pregio e il gusto di tale vino rosso.

Zona di produzione

La denominazione Vin Santo di Montepulciano DOC si caratterizza per la produzione di vini solamente sfruttando dei vitigni che rientrano nel territorio circostante Montepulciano, proprio nella stessa misura del Montepulciano DOC, che si produce solo ed esclusivamente nella Campagna Senese.

Le varietà che vengono prodotte sotto tale denominazione sono ben tre: stiamo parlando del Vin Santo di Montepulciano DOC, a cui si accompagnano l'Occhio di Pernice e il Riserva.

Per quanto riguarda le tecniche di lavorazione ed anche quelle di vinificazione, dobbiamo sottolineare come non ci siano particolari differenze tra quelle che vengono utilizzate per produrre il Vin Santo del Chianti DOC e la maggior parte degli altri Vin Santo che sono caratterizzati da un'origine toscana.

Vin Santo di Montepulciano DOC

Questo vino rosso si può ricavare dalla vinificazione di uve Malvasia Bianca, ma anche Grechetto bianco (che nel territorio viene spesso chiamato con il nome di Pulcinculo) e Trebbiano Toscano.

L'uvaggio di queste tre varietà di uve non deve mai essere inferiore alla percentuale del 70%.

eventualmente, c'è la possibilità di concorrere alla formazione dell'uvaggio del Vin Santo dei Montepulciano DOC anche per altre uve che vengono prodotte all'interno di differenti vitigni, che risultano, però, sempre autorizzati o raccomandati per la provincia di Siena, a patto che non siano dei vitigni aromatici.

Selezione uve

L'operazione di selezione dell'uva è davvero particolarmente minuziosa e dettagliata : infatti, le uve devono superare un'operazione di appassimento all'interno di locali appositamente attrezzati, che devono essere caratterizzati da un notevole impianto di ventilazione.

Ovviamente, una volta che sarà raggiunto il corretto livello zuccherino, le uve dovranno subire le operazioni di ammostamento, pressatura e macerazione, con quest'ultima che deve essere portata a termine all'interno di botti realizzate in legno.

IN seguito all'operazione di svinatura, dobbiamo sottolineare come il vino che si ricava deve subire l'opera di invecchiamento: si tratta di un periodo di conservazione all'interno di caratelli realizzati in rovere, che non deve essere inferiore ai tre anni per quanto riguarda la tipologia base, mentre sono da rispettare almeno cinque anni in riferimento alla tipologia Riserva.

Una delle altre principali differenze che intercorrono tra le due tipologie di Vin Santo che abbiamo preso in considerazione riguarda essenzialmente la capacità dei caratelli che servono per l'invecchiamento: per la tipologia tradizionale, la capacità di tali contenitori non può oltrepassare i 300 litri, mentre per quanto riguarda il Riserva i caratelli non possono superare una capacità pari a 125 litri.

Si tratta di un dato particolarmente importante per quanto concerne le caratteristiche del vino finito: una volta che vengono ad essere minori le dimensioni dei caratelli, infatti, possono sicuramente incrementare le difficoltà relative all'invecchiamento del vino, ma sicuramente i profumi e i sapori caratteristici di questi contenitori potranno aderire più facilmente e con risultati migliori al vino ivi conservato.

Vino Nobile di Montepulciano

In questa pagina parleremo di :

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

Zona di produzione



Il nobile di Montepulciano viene prodotto in una zona corrispondente alla Val di Chiana, in particolar modo nella sua parte più bassa, nell'omonimo comune di Montepulciano.

L'origine dei terreni in cui vengono coltivate le viti è pliocenica l'altitudine è, nella maggior parte dei casi, inclusa tra un minimo di 250 metri ed un massimo di 580 metri sopra il livello del mare.

Montepulciano e le sue origini sono legate a doppio filo con le popolazioni etrusche che vi abitarono, ma questo comune può vantare da secoli una grande tradizione di vigne e di vini.

In pratica, il comune di Montepulciano è legato, praticamente dalla sua nascita, al vino, come possono testimoniare numerosi reperti etruschi che sono stati ritrovati (come ad esempio una tazza da vino risalente ad una tomba etrusca rinvenuta nei pressi di Montepulciano).

Storia

Un documento è sempre una pietra miliare che identifica l'origine di un vino: in questo caso il "pezzo di carta" più antico che si può ricollegare facilmente al vino nobile di Montepulciano risale al 789.

In questo anno, infatti, il chierico Arnipert propone alla Chiesa di San Silvestro, nella località di Lanciniano sull'Amiata, un piccolo appezzamento di terra coltivata a vigna posta.



Con il passare del tempo, i vigneti appartenenti a monsignor Pulitianus sfornavano vini dalla qualità

estremamente elevata e, con l'arrivo del 1500, anche un esimio parere si espresse sulla qualità del vino che venne prodotto nella zona di Montepulciano: stiamo parlando di Sante Lancerio, ovvero il bottigliere di papa Paolo III.

Gli apprezzamenti a questo vino non mancarono nel corso del tempo e furono uno dopo l'altro, sempre più illustri: tra gli altri, trovò spazio anche il parere dei Francesco Redi, medico, ma anche poeta e naturalista, che esaltò le qualità di tale vino.

Nel momento in cui si arrivò al 1900, le qualità e l'apprezzamento per il Nobile di Montepulciano sembravano diminuire a vista d'occhio, soprattutto per via dell'imponente diffusione che stava avendo, in quegli stessi anni, il Chianti.

Nel corso degli anni Sessanta si assistette ad un ritorno sulla scena del Montepulciano, anche grazie all'opera di conversione intrapresa da molte aziende per realizzare gli impianti vitati rispettando le esigenze contenute all'interno della DOC.

In seguito, arriva anche il riconoscimento come DOCG e, da questo momento in poi, il Nobile di Montepulciano può vantare un'ottima ripresa produttiva.

Vitigni

Come abbiamo già avuto modo di sottolineare in precedenza, il Sangiovese (che viene chiamato con il nome di Montepulciano Prugnolo gentile), presenta una percentuale minima che si aggira intorno al 70%.

In alcuni casi può essere anche presente il Canaiolo nero, per una percentuale che, in ogni caso, non arriva e non può superare la soglia del 20%; i vitigni possono anche essere rappresentati, sempre presenti all'interno di autorizzazioni e raccomandazioni specifiche, da territorio all'interno della provincia di Siena, a patto, però, che la percentuale di vitigni bianchi presenti non vada oltre la soglia del 10%.

In questa occasione non si possono minimamente prendere in considerazione i vitigni aromatici, tranne la Malvasia del Chianti.

Invecchiamento

Per quanto riguarda questa delicata fase, possiamo affermare come il periodo debba essere considerato di almeno due anni (periodo minimo di dodici mesi, fino ad un massimo di 24 mesi) all'interno di botti realizzate in legno: la scadenza deve essere rappresentata dal 1 gennaio dell'anno che segue quello in cui è avvenuta la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Il vino Nobile di Montepulciano si caratterizza per essere un prodotto che vanta una quantità ridotta, ma in

compenso, presenta un livello qualitativo davvero molto elevato.

Le origini sono altamente presenti nel suo gusto, ma anche all'interno dei suoi pregiati aromi e nei colori che denota: in tutte queste caratteristiche troviamo la bellezza e l'unicità di un vino che riesce a concentrare in sé anche al storia e la cultura di una comunità che, da molti secoli ormai, vi si dedica con attenzione e grande premura.

Per quanto riguarda il colore, dobbiamo sottolineare come si tratta di un rosso rubino che, al pari del Chianti, diventa sempre più granato man mano che invecchia.

Concentrandoci sull'odore, si evidenzia un profumo notevole e tipico, che da secoli porta la firma di Montepulciano. Infine il sapore di questo vino è tipicamente asciutto e molto ben equilibrato, che può presentare in alcuni casi un tipico sentore di legno.

Abbinamenti

Per quanto riguarda l'accostamento ai cibi, dobbiamo sottolineare come il Nobile di Montepulciano si caratterizza per essere ottimo con gli arrostiti di carni bianche, dimostra tutta il suo profumo intenso anche con il pollame nobile.

Ovviamente, bisogna prestare un certo livello di attenzione per quanto concerne la temperatura a cui va servito il Nobile di Montepulciano: nella maggior parte dei casi, la temperatura ideale è compresa tra un minimo di 18 e un massimo di 20 gradi.

Il consiglio è quello di provvedere sempre a stappare la bottiglia almeno due ore prima di servirlo in tavola.

