



Chianti

TOSCANA

Sulle colline tra Firenze e Siena il connubio tra paesaggio, architettura e agricoltura ha radici profonde. Le ville, i cipressi, gli ulivi, le vigne e i boschi compongono un quadro di rara bellezza. In questo scenario senza tempo, da cui in passato si traevano i raccolti necessari al sostentamento delle famiglie contadine, le vigne, in genere di proprietà di facoltosi forestieri, rivestono oggi valli e colline.

Tutto il Chianti è DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), ma i Chianti sono diversi, ognuno con proprie caratteristiche legate al proprio territorio e ai metodi di produzione. L'uvaggio è sempre lo stesso ma variano le percentuali: Sangiovese (75-90%), Canaiolo (5-10%), e Malvasia del Chianti (5-10%), la composizione perfetta scoperta nel XIX secolo dal barone Ricasoli, a cui più tardi si è aggiunto il Trebbiano Toscano. La tradizione è talmente radicata che i produttori toscani piantano le viti delle diverse uve insieme, già nella giusta proporzione che servirà a fare il vino. La coltivazione, ad archetto toscano, deve molto al terreno costituito dal galestro che, poroso e permeabile, non permette il ristagno dell'acqua vicino alle radici.

In autunno, dopo la vendemmia, può accadere di vedere ancora alcuni grappoli sulle piante: è il segno della pratica del "governo", sopravvissuta ai secoli, che consiste nell'aggiungere al vino fermentato del mosto fresco di uva passita, che fa riprendere la fermentazione, in modo che gli zuccheri vengano completamente trasformati in alcol. Tale operazione ha lo scopo di ottenere un vino secco e stabile. Dopo la fermentazione, il vino rimane ad affinarsi fino a marzo in vasche di acciaio o cemento e, una volta imbottigliato, è pronto per il mercato.



Ugo Bing Fattoria di Fiano

Fiano-Certaldo (Firenze)

La fattoria, nucleo originario del borgo di Fiano, ha vissuto a pieno le epoche tardo etrusche fino al Medioevo. Le prime informazioni risalgono in una bolla pontificia del 1164 citata dal Papa Alessandro III e successivamente in un'altra del 1300; questo luogo era infatti un antico convento medievale dei Vallombrosani. I resti del monastero sono ben visibili in tutta la struttura e non sono state fatte opere di ammodernamento del percorso archeologico, ma solamente interventi per la messa in sicurezza dello stesso. Ulteriore particolarità sono i terreni su cui sorge l'azienda; la loro origine geologica si vede dalle stratigrafie Plioceniche (Pliocene = epoca geologica risalente a circa 700.000 – 1.500.000 anni fa) visibili nella cantinetta naturale: sabbie gialle (tufo), argille grigie e ciottolami o ghiaia in basso. Questi sassi sono i frammenti delle "Rocce di Alberese" (35-50 milioni di anni fa) portati dalla corrente attraverso i torrenti che attraversavano i monti del Chianti Classico. Questa estrema variegatura del terreno dà un'impronta estremamente particolare a tutta la gamma dei vini dell'azienda, perché nati da vigneti su un substrato ricco di diversi componenti biologici.



Chianti Colli Fiorentini DOCG

80% sangiovese
5% canaiolo
10% syrah
5% merlot

Questo vino proviene da vigne di età fra i 10 e i 18 anni coltivate a cordone speronato basso. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 7-9 giorni. L'affinamento si svolge per il 30% in tini di cemento, il 70% in barriques di 3° passaggio ed in botti da 27 hl. Produzione media annua di 6.000 bottiglie. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fruttato di arancia rossa, piccoli frutti rossi, litchies e floreale con note di gelsomino e iris con note di vaniglia e tabacco sul finale. Tannino di buona struttura e lunghezza, con retrogusto persistente che rievoca i sentori fruttati e floreali.



Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG

75% sangiovese
10% merlot
15% syrah

Questo vino proviene da vigne di età fra i 8 e i 35 anni coltivate a cordone speronato basso. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 7-9 giorni. L'affinamento si svolge per il 30% in tini di cemento, il 70% in barriques di 2 e 3° passaggio ed in botti da 27 hl. Produzione media annua di 3.500 bottiglie. Di colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fruttato di arancia bionda e piccoli frutti rossi con note di fiori bianchi. Buona struttura e persistenza con finale armonioso e pulito. Sapido e salino.



Fianesco IGT Toscana

50% syrah
50% ambroستine

Questo bel Fianesco proviene da vigne a circa 300 mt slm su terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso, ricco di ciottolami alluvionali. La vinificazione è tradizionale, con rimontaggi e délestage per 9-12 giorni. Svinatura e malolattica in botte e successivo affinamento in barriques di 3° e 4° passaggio per 13-15 mesi. Produzione media annua di 3.500 bottiglie. Di colore rubino scuro, al naso presenta un fruttato intenso: mora e cassis, ciliegia di vignola, note floreali di sambuco e notevole speziatura. Buona sapidità, con grande equilibrio gusto/olfattivo: caldo e avvolgente e di estrema lunghezza e persistenza.



Vin Santo del Chianti DOC

Trebbiano, malvasia,
san colombano

Questo vino proviene da vigne con età media di 20 anni. La vinificazione è tradizionale e l'affinamento si svolge per 13 anni in caratelli di rovere e ulteriori 3 anni in barriques di Tronçais. Produzione media annua di 380 bottiglie. Al naso è fruttato di albicocca, uva passa, frutta candita, fico passito, mandorle amare, noce, amaretto di Saronno, ben fuso con le note di vaniglia. In bocca è intenso e concentrato, equilibrato grazie ad una buona acidità, di grande morbidezza, molto lungo, quasi eterno.

