



DEGUSTAZIONI

Toscana – Le nuove annate dei vini di Villa Santo Stefano



di **Paolo Valente** pubblicato il 30 settembre 2022

La storia di **Villa Santo Stefano** inizia nel 2001 quando un manager tedesco, **Wolfgang Reitzle**, da sempre impiegato nel mondo delle automobili che trascorre le sue vacanze in Italia, si innamora e acquista quella che allora era chiamata **Villa Bertolli**, di proprietà dell'omonima famiglia. Avrebbe dovuto essere la casa di campagna nella quale trascorrere un po' di mesi all'anno insieme alla moglie **Nina Ruge**.

Ma rispetto ai progetti iniziali, le cose prendono una strada differente. Tutto comincia quando Wolfgang e Nina assaggiano l'olio prodotto dai loro ulivi e il vino frutto dei loro vigneti. Decidono così di creare un'azienda agricola con 12 ettari dedicati alla produzione di vino e di olio.

L'approccio rigoroso di Wolfgang e la passione di Nina diventano un connubio perfetto nella conduzione dell'azienda che ha l'obiettivo di ricercare l'eccellenza.

E il territorio aiuta. Siamo nel nord della Toscana, tra le colline della Lucchesia, dove i vigneti si alternano a borghi e ville nobiliari. Una ventina di chilometri dal mare e, alle spalle, le Alpi Apuane e gli Appennini garantiscono un clima mite con buone escursioni termiche.



La cantina, realizzata nel 2006 ma completata solo nel 2014, è dotata di attrezzature tecnologiche di moderna concezione che consentono lavorazioni delicate e nel rispetto della materia prima e della natura, dal 2021 i vini sono certificati biologici.

Villa Santo Stefano è anche una struttura ricettiva con guest house e suite.



Abbiamo assaggiato:

Toscana IGT Rosato Luna 2021

50% Merlot, 50% Sangiovese.

Un vino dal colore provenzale, come quello (da qui deriva il nome) della luna quando si alza sopra le colline della tenuta. I profumi freschi di fragola, di mela, di rosa divengono preludio per una bocca dall'ottima sapidità e dalla buona acidità. Una grande bevibilità lo rende ideale per l'aperitivo.

Toscana IGT Gioia 2021

Vermentino in purezza.

La scarsa distanza dal mare e una breve macerazione rendono questo vino dal colore paglierino un ottimo compagno per piatti a base di pesce. Il naso, fruttato e floreale, anticipa la sapidità, una ottima mineralità e delle sensazioni iodate che ci ricordano il profumo delle onde che si infrangono sugli scogli.

Gioia: il sentimento della positività di chi ha un sogno e lo realizza; lo spirito dei padroni di casa.



Colline Lucchesi DOC Sereno 2019

80% Sangiovese, 20% Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo.

12 mesi in botti grandi di rovere. Il colore è quello dei frutti di bosco che si percepiscono al naso, fragranti e succosi; seguono note balsamiche e un accenno di spezie. Al palato la struttura è animata dalla freschezza e dalla trama tannica presente ma fine. La buona persistenza gioca sulle note della frutta matura. Sereno è un vino, come evoca la parola stessa, da abbinare facilmente a grigliate di carne per una beva spensierata.

Toscana IGT Volo 2020

40% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante.

Maturazione in cemento per 10 mesi. Dai vigneti più giovani, un taglio internazionale dalle note fresche. La prima annata è uscita in piena pandemia e il nome vuole richiamare una sensazione di libertà e di speranza. Un vino dal colore rubino intenso e dal facile approccio olfattivo, succoso e rassicurante. In bocca la buona struttura, il tannino lieve e la piacevole acidità lo rendono particolarmente godibile. In abbinamento a primi piatti ricchi e saporiti.

Toscana IGT Loto 2019

50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Il primo vino dell'azienda. Maturazione in barrique francesi per 12/18 mesi, poi 6 mesi in cemento e almeno altri 6 in bottiglia. Primo vino prodotto dall'azienda, nel 2006; prende il nome dalle ninfee che crescono in un laghetto all'interno della proprietà. La 2019 è la prima annata con la presenza di Cabernet Sauvignon.

Un vino dalle buone potenzialità di tenuta nel tempo che oggi mostra ancora la sua gioventù già a partire dal vivido colore rubino. Profumi giocati sulle note della frutta fresca e delle erbe con un accenno che rimanda ai legni della maturazione. Il tannino scalpita nella pienezza gustativa; buone la sapidità e l'acidità.

