



DEGUSTAZIONE

Toscana – Il Metodo Classico da Sangiovese Rubedo di Fattoria La Leccia



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 novembre 2020

Una grande casa dedicata ad accogliere l'intera famiglia nei periodi festivi, un luogo del cuore, un luogo di aggregazione familiare diviene una cantina per la passione per il vino dei alcuni dei suoi componenti.

La storia inizia negli anni '70 quando i tre fratelli Bagnoli, titolari del gruppo Sammontana, acquisiscono la Fattoria La Leccia, di origine antica, in omaggio al bisnonno Romeo, originario di questi luoghi. Vengono recuperati l'uliveto e i vigneti e ripristinata la cantina. Nel 2009 l'azienda viene data in affitto fino al 2013 quando la gestione ritorna nelle mani della famiglia ed in particolare di Paola Bagnoli che inizia a lavorarci a tempo pieno e coinvolge nel suo progetto anche alcuni altri parenti che accettano di dedicare del tempo a questa nuova avventura.



Paola si occupa della parte agricola e della cantina. Insieme a lei Sibilla, che cura la comunicazione, Angelica, che segue la parte amministrativa e artistica, e Lorenzo che porta passione e competenza per il vino.

Lentamente si piantano nuovi ettari di vigneto, si acquistano legni nuovi e attrezzature di cantina con lo scopo di produrre vini che sappiano valorizzare le caratteristiche del Sangiovese e del Trebbiano Toscano utilizzato anche per la produzione del Vin Santo.

Il Leccio in quanto albero e la Fattoria La Leccia convivono, si integrano e si intrecciano nella filosofia aziendale.

Il Leccio è un albero dall'incredibile forza che punteggia la Toscana, capace di rinascere dalle sue radici, dalla crescita lenta ma estremamente longevo; un albero dedicato alla dea della natura selvaggia.

La Leccia prende il nome dalla casa di campagna, ma riflette in sé stessa la storia di una famiglia capace di "saper fare", nel rispetto per la natura e nel radicamento con il territorio, insieme alla grande forza d'animo e alla dedizione. Dalla vendemmia 2019 Fattoria La Leccia è azienda biologica certificata.



L'occasione di incontro è stata la presentazione dell'ultimo nato in casa La Leccia.

VSQ Metodo Classico Pas Dosé Rubedo 2016

Sangiovese da vecchie vigne. 36 mesi sui lieviti e sboccatura maggio 2020. Il nome Rubedo riporta al mito della pietra filosofale e all'ultima fase della sua realizzazione che trasforma il metallo in oro.

Dopo alcuni anni di produzione con il metodo Martinotti, si è deciso di passare al Metodo Classico per esaltare maggiormente le caratteristiche delle uve.

Fine e persistente il perlage che solca il calice è ammantato di un elegante e tenue color rosato. Il naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi e una sottile vena di lievito. La buona sapidità e la freschezza fanno da cornice ad una bocca sottile, asciutta e con un finale di frutta rossa. Cremoso al palato e di buon equilibrio, ottima bevibilità e finale pulito.

Dal resto della produzione aziendale abbiamo degustato:

Toscana Trebbiano IGT Cantagrillo 2017

Trebbiano al 100%. Macerazione di alcuni giorni, sosta di 10 mesi in legno.

Il color giallo dorato luminoso tradisce la presenza di uve mature che si confermano all'olfatto, elegante e caldo. Buono il corpo, in bocca guidano le sapidità e l'acidità che si rivela solo in un secondo tempo. Gusto pieno della maturazione.



Toscana Sangiovese IGT Il Leccino 2017

Sangiovese al 100%. Matura in botte dopo una lunga macerazione. Rappresenta il savoir-faire dell'azienda.

Rosso rubino luminoso, Inizialmente contratto, al contatto con l'ossigeno si dischiude e al naso apre con note nere, di frutta in confettura e macerata. Sbuffo balsamico e accenni di spezie. In bocca è ancora giovane, con un tannino vibrante e una nota alcolica in evidenza. Grande pulizia gusto-olfattiva, caldo e di corpo. Lunga prospettiva di longevità.

Vin Santo del Chianti DOC Sua Santità 2000

Trebbiano Toscano 80% e Malvasia del Chianti 20%. Appassimento in fruttaiolo. Residuo zuccherino poco superiore a 100 grammi/litro.

Raffinato color dorato con riflessi ambra. Tripudio di frutta secca a guscio, noce, miele di acacia, albicocca disidratata accompagnati da una lieve nota eterea. Il ridotto contenuto in zuccheri residui rende la beva piacevole supportata da buona freschezza e con un finale lunghissimo e accattivante.



<https://vinodabere.it/toscana-il-metodo-classico-da-sangiovese-rubedo-di-fattoria-la-leccia/>