



AZIENDE VISITATE

Toscana – La Maremma della Tenuta di Canneto



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 agosto 2021

Nella parte settentrionale della Maremma, alle pendici delle colline metallifere e alle spalle della ben più nota Bolgheri, si trova la Tenuta di Canneto. Nata dall'accorpamento dei 18 differenti poderi, la tenuta si estende su mille ettari di cui solamente una trentina vitati.

Acquistata nel 1987, solo nei primi anni duemila ha visto l'impianto dei primi vigneti. Una storia enologica relativamente recente, dunque.

Il grande vantaggio di avere una così vasta superficie a disposizione è stato quello di aver consentito di impiantare le vigne nei luoghi ritenuti migliori sia dal punto di vista del suolo che del microclima.

Il suolo è prevalentemente argilloso ma non mancano zone ricche di minerali; una parte della tenuta si estende infatti sul sedime di una vecchia miniera di manganese.

Il clima è fresco e sempre battuto da vento che durante il periodo estivo mitiga il calore del sole ed evita la formazione di ristagni di umidità sempre dannosi per la coltivazione della vite.



Siamo, in linea d'aria, a pochi chilometri dal mare che si scorge dalle colline. Prima della bonifica, le terre costiere erano paludose e malsane tanto che i paesi furono proprio edificati sulle colline prospicienti, sulla medesima dorsale di Monteverdi Marittimo il cui nome, apparentemente una stranezza, fa proprio riferimento a questa situazione.

L'azienda, da sempre attenta alla salvaguardia del territorio, ha intrapreso il percorso di certificazione biologica.

Tenuta di Canneto, che si avvale della consulenza dell'enologo Vincenza Folgheretti, produce quattro vini di cui un bianco e tre rossi. I vitigni sono, come tradizione nell'area, prevalentemente internazionali.

Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier e Chardonnay relativamente alle bacche bianche e Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per le bacche rosse.

Abbiamo degustato:

Toscana IGT Bianco Lillatro Garbato 2020

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e Vermentino

Realizzato in uvaggio, ovvero le uve vengono raccolte nello stesso momento e vinificate insieme, il vino riposa sulle proprie fecce per un breve periodo.

Il colore è giallo paglierino, luminoso. Al naso spiccano le note fruttate insieme a quelle floreali. In evidenza i sentori tipici del Sauvignon. La nota di pietra focaia chiude il quadro olfattivo di particolare eleganza e finezza.

La bocca è solcata da una sensazione minerale che unita alla buona freschezza ne guida la beva, persistente e piacevole che chiude con un finale agrumato.



Toscana IGT Rosso Pietriccio 2018

Sangiovese, Syrah, Petit Verdot

Matura sei mesi in legno usato e altrettanto in bottiglia prima della commercializzazione. Colore rosso rubino luminoso. Al naso immediatamente emergono le spezie, il pepe, a cui si uniscono poi note di frutta rossa matura e sentori floreali. In bocca è piacevolmente fresco e di buona sapidità. Il tannino, levigato, conferisce struttura. Chiude asciutto con ritorni di liquerizia in bastoncino. Una temperatura di servizio intorno ai 14 °C ne esalta al meglio le caratteristiche.



Toscana IGT Rosso Santabarbara 2018

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah

12 mesi in barrique nuove (10%) e usate (di 2° e 3° passaggio)
Colore Rosso rubino intenso con accenni ancora porpora. Il naso, elegante e complesso, evidenzia le note caratteristiche dei vitigni utilizzati, note che spaziano dalla frutta matura e in confettura alle spezie fino ad arrivare alle note balsamiche. In bocca si riscontra un perfetto equilibrio delle differenti componenti. Intenso e persistente, grazie all'acidità mantiene un'ottima bevibilità.



Toscana IGT Pian di Contessa 2017

100% Merlot

Maturazione per almeno 24 mesi in barrique francesi nuove (50%) e usate.
Coloro rosso rubino intenso. Il naso è deciso, elegante e varietale. Frutta rossa matura e spezie. Poi ancora note leggermente tostate anche derivanti dalla lunga permanenza nel legno. Al palato emerge il tannino, importante ma setoso. La ricca struttura è ben supportata dalla freschezza che ne guida la persistenza; termina con una piacevole vena morbida.



<https://vinodabere.it/toscana-la-maremma-della-tenuta-di-canneto/>