



DEGUSTAZIONE

Toscana – Tenuta del Buonamico celebra i 10 anni dalla prima bottiglia di spumante



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 giugno 2021

La Tenuta del Buonamico si estende su 100 ettari complessivi di cui 45 vitati.

È una cantina storica della denominazione Montecarlo, denominazione situata a nord-ovest di Lucca e istituita nel 1969. L'omonimo piccolo Borgo risale invece al 1333.

È sostanzialmente una terra di vini bianchi, e quindi anche di basi spumanti, anche se, da fine '800, sono stati introdotti alcuni vitigni a bacca rossa di origine francese utilizzati per "ammorbidire" quelli toscani.

Nonostante una storia abbastanza recente, Tenuta del Buonamico oggi è il maggior produttore di spumanti in Toscana. L'idea di produrre una bollicina nasce una decina di anni fa come completamento alla gamma prodotti. Nel 2010 sono state effettuate le prime prove di spumantizzazione metodo Martinotti con una base rosato.

A Eugenio Fontana, attuale titolare, piace ricordare come il traguardo dei 10 anni rappresenti un punto di partenza e non di arrivo. La nuova cantina ha spazi adatti alla gestione e, punto qualificante, l'azienda gestisce tutta la filiera, dalla vigna alla bottiglia imbottigliamento compreso. La produzione attuale di spumanti, tutti Metodo Martinotti, si attesta intorno alle 150.000 bottiglie ripartite su 5 prodotti.

Il Metodo classico sarà forse, nel futuro, protagonista di un nuovo capitolo aziendale.



Recentemente è stata organizzata una degustazione del tutto particolare con la presenza di Paolo Scarpellini, sound sommelier. Paolo, seguendo le sue conoscenze e intuizioni, ha abbinato a ogni vino un brano di musica Jazz che lo ha integrato esaltando il binomio musica-vino.

Spumante Particolare Gran Cuvée Brut

Realizzato con uve Pinot bianco 60%, Semillon 30% e Trebbiano 10%, sosta 120 giorni in autoclave e presenta un residuo zuccherino di 6/8 gr/lt.

Il calice è paglierino davvero scarico solcato da una bollicina fine e persistente. Delicati frutti, fiori, ginestra, ciclamino e biancospino; seguono sentori agrumati e poi ancora melone, albicocca e nocciola tostata. In bocca è elegante con una bolla ben integrata. Di buona persistenza, chiude con un finale teso e vivace marcato da una decisa acidità.

Abbinato a Sunday di Frank Sinatra



Spumante Particolare Gran Cuvée Brut Rosé

Prodotto, in parti uguali, da Sangiovese e Syrah; unisce la toscanità alla massima espressione di un'uva rossa di Montecarlo proveniente dalla vigna più vecchia d'Italia. Residuo 6/8 gr/lt.

La bolla, esuberante e fine, sottolinea il delicato rosa cipria del calice che sprigiona sentori di piccoli frutti di bosco, rosa canina, amarena e lampone. In bocca è pieno di cremosa freschezza. Estivo. Con un finale fruttato e speziato con una buona persistenza. Abbinato alla magica voce di Ella Fitzgerald in Begin The Beguine.



Il primo vino fermo in degustazione rappresenta una particolarità: il Pinot Bianco, infatti, non è una varietà tipicamente coltivata in Toscana.

Da una vigna di oltre 30 anni, un'etichetta dedicata a Giorgio Vasari, pittore aretino del 1500. Il 30% del vino matura per 9/15 mesi in barrique.

Toscana IGT Vasario 2018

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Leggerissima nota iniziale che riporta al legno, poi esplosione di frutta gialla, mango e pesca bianca, fiori di campo e cedro.

Buona sapidità in bocca, leggera nota di zafferano e di mandorla amara. Buona freschezza e persistenza che chiude con una nota dolce. Buon corpo ed equilibrio

Abbinato alle note di Five Spot After Dark di Curtis Fuller.



Toscana IGT Cercatoja 2016

Da uve Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 30 % e Syrah 30%. Vino di punta dell'azienda prodotto dal 1965. Fermentazione malolattica e sosta in barrique di primo, secondo e terzo passaggio per 18/20 mesi.

Rosso rubino intenso e pieno, con accenni arancio. Naso ricco di bacche nere, mora, mirtillo e poi ancora cacao, caffè e una leggera nota fumosa. In bocca è di grande presenza, strutturato, con un tannino ben integrato, vellutato ed elegante. Giustamente sapido, chiude l'ottima persistenza con sentori di erbe aromatiche ed eucalipto.

Abbinato a Gassman Blues di Piero Umiliani.

<https://vinodabere.it/toscana-tenuta-del-buonamico-celebra-i-10-anni-dalla-prima-bottiglia-di-spumante/>