



DEGUSTAZIONE

Fèlsina, la terra è ospitale



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 ottobre 2023

Fèlsina, ovvero “terra ospitale” in antico etrusco. E la **Toscana**, con la sua zona del **Chianti**, è sinonimo di accoglienza, di ospitalità e, al tempo stesso, di identità e di natura. Ci troviamo a **Castelnuovo Berardenga**, all’estremo Sud della denominazione **Chianti Classico**.



L'azienda Fèlsina ha un lungo percorso attraverso i secoli: da fattoria dei Granduchi di Toscana a villa della nobile famiglia fiorentina dei Busatti. Nel 1966 viene acquisita dall'imprenditore ravennate Domenico Poggiali che vede in questa tenuta una forte potenzialità per la coltivazione del **Sangiovese**, vitigno a lui caro. Il Sangiovese rappresenta infatti il legame tra il territorio chiantigiano e quello ravennate dove, secondo alcune teorie, il sangiovese sarebbe nato. Sanguis Jovis, Sangue di Giove dove Giove è il monte che sovrasta la città di Sant'Arcangelo di Romagna.



Giovanni Poggiali

Ad oggi l'azienda, che si definisce “fattoria contemporanea”, può contare su una superficie totale di 500 ettari di cui solo 72 vitati; gli altri sono dedicati alla coltivazione di cereali e legumi, all'allevamento di animali da cortile e alla produzione di olio.



Podere Rancia

Quella di Fèlsina è una terra di confine, tra le ultime propaggini dei Monti del Chianti e la parte iniziale della valle del fiume Ombrone. Una zona molto ventila e luminosa, favorevole all'ottima maturazione delle uve e del Sangiovese, vitigno maggiormente coltivato in azienda e a cui sono dedicate le massime attenzioni. Fin dal 1983, insieme all'enologo **Franco Bernabei**, Fèlsina ha lavorato su selezioni massali per conservare l'enorme patrimonio genetico del Sangiovese presente in azienda e rappresentato da ben 40 differenti cloni con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità. Gli investimenti effettuati dagli anni '70 da Domenico Poggiali e dal figlio Giuseppe hanno portato l'azienda, oggi gestita da Giovanni, figlio di Giuseppe e nipote di Domenico, a realizzare alcune delle massime espressioni del Sangiovese oltre che a essere una delle prime del Chianti Classico a vinificarlo in purezza.

Il Fontalloro e il Rancia, insieme al Chianti Classico Berardenga, sono i tre vini che costituiscono la base produttiva aziendale e sono uniti dall'uso esclusivo del Sangiovese come elemento costante di qualità e di stile.

Fontalloro



Prodotto con le uve provenienti da tre vigneti aziendali di cui due appena fuori dalla denominazione Chianti Classico Docg, questo vino, che viene commercializzato sotto la Igt Toscana, rappresenta l'espressione del territorio di Castelnuovo Berardenga. Posti a un'altitudine compresa tra i 330 e i 400 metri, i vigneti poggiano su suoli di differente composizione che spaziano tra rocciosi e calcarei a quelli ricchi di sabbie, limo, ciottoli e sedimenti marini; l'esposizione è principalmente a sud ovest. La maturazione avviene in barrique di rovere di primo e secondo passaggio per 20 mesi, produzione totale circa 40.000 bottiglie.

Fontalloro 2019 è giocato sulle note scure che rimandano al tabacco e alle spezie. Buona la trama tannica che conferisce volume e pienezza di bocca. Il finale è di frutta; un vino aperto e gioviale.

Fontalloro 2015 è marcato dalla frutta rossa in confettura, pieno e corposo, di volume ma al tempo stesso la freschezza e la sapidità danno slancio; un vino dalla grande godibilità. Maggiore morbidezza anche olfattiva nel **Fontalloro 2009**, giocata sulle confetture. Pieno al sorso, la struttura è supportata da ottime acidità e sapidità. Un vino che chiude integro.

Rancia



Un Chianti Classico Docg Riserva le cui uve provengono da un unico podere nell'omonima località; posto vicino a un antico monastero benedettino, il vigneto è circondato da bosco. È la vigna più a sud dell'intera denominazione. Su suolo calcareo e a un'altitudine tra i 400 e i 420 metri le viti sono frutto della selezione massale delle antiche piante presenti nel vecchio vigneto di Rancia. Maturazione in barrique di primo e secondo passaggio per 18/20 mesi. La produzione si attesta intorno alle 25.000 bottiglie.

Il Chianti Classico Docg Riserva **Rancia 2019** è elegante e quasi timido all'olfatto che si muove tra la frutta matura e le note boschive. Grande espressività in bocca guidata dalla sapidità e con un tannino ben integrato. Persistente, sottile ed elegante per un sorso dinamico. Altrettanto elegante l'olfatto il **Rancia 2015** che al palato si contraddistingue per l'ottima freschezza. Il tannino è ben integrato. Un vino che si dimostra austero e, nella sua complessità, evolve in bocca. **Rancia 2009** esprime le caratteristiche dell'annata calda già al naso di agrumi e frutta sotto spirito. Il tannino è evoluto, morbido. Un vino persistente e ben definito nelle sue componenti anche di volume. Asciutto.