



Solaris, Tenuta di Canneto: passione Maremma



di **Paolo Valente** pubblicato il 6 dicembre 2021

La Maremma toscana è uno di quei territori che portano insita la capacità di attrarre le persone che, una volta conquistate, vogliono poi possederne un pezzo per sentirsi parte di questa regione.

È accaduto così anche alla famiglia Pravisani di Udine che nel 1987 ha acquistato una Tenuta nella parte settentrionale della **Maremma**, alle pendici delle colline metallifere e alle spalle della ben più nota Bolgheri.

Nasce così la **Tenuta di Canneto**, risultato dell'accorpamento dei 18 differenti poderi e con l'estensione totale di mille ettari. All'inizio degli anni Duemila l'impianto dei primi vigneti su una trentina di ettari.

Avere un così vasto territorio a disposizione all'interno del quale poter scegliere le parcelle migliori per esposizione, pendenza, microclima e suoli ha rappresentato un enorme vantaggio. Si è potuto trovare il miglior connubio possibile tra i vitigni scelti e il territorio.

I suoli sono prevalentemente argillosi anche se non mancano zone ricche di minerali; una parte della Tenuta, infatti, si estende sul sedime di una vecchia miniera di manganese.

Ci troviamo, in linea d'aria, a pochi chilometri dal mare, sulla prima fascia collinare.

La pianura sottostante, un tempo era paludosa e malsana tanto che i vecchi insediamenti furono costruiti proprio solo su questa dorsale. A conferma di ciò quella che potrebbe essere vista come una stranezza: il suffisso Marittimo aggiunto al nome di tanti paesi. La Tenuta di Canneto è a Monteverdi Marittimo a riprova di questa usanza e del legame, unico e forte con il mare.

Il clima si giova della vicinanza con il Tirreno: è fresco e ventilato. La brezza durante il periodo estivo mitiga il calore del sole ed evita la formazione di ristagni di umidità sempre dannosi nella coltivazione della vite.

L'attenzione al territorio e alla sua tutela ha portato l'azienda a iniziare il percorso di certificazione biologica. Con la consulenza dell'enologo Vincenzo Folgheretti, Tenuta di Canneto produce quattro vini di cui un bianco e tre rossi.

I vitigni coltivati sono, come tradizione della Maremma, prevalentemente internazionali.

Per quanto riguarda le varietà a bacca bianca Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier e Chardonnay vengono utilizzate in assemblaggio per la produzione del **Lillatro Garbato**, mentre Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc in purezza o in differenti assemblaggi per la produzione delle tre etichette di vino rosso: il **Pietriccio**, un rosso fresco dalla facile beva, il **Santabarbara** di ottima struttura e il **Pian di Contessa** prodotto solo da uve merlot.

<https://www.zenomag.com/post/tenuta-di-canneto-passione-maremma>