



DEGUSTAZIONE

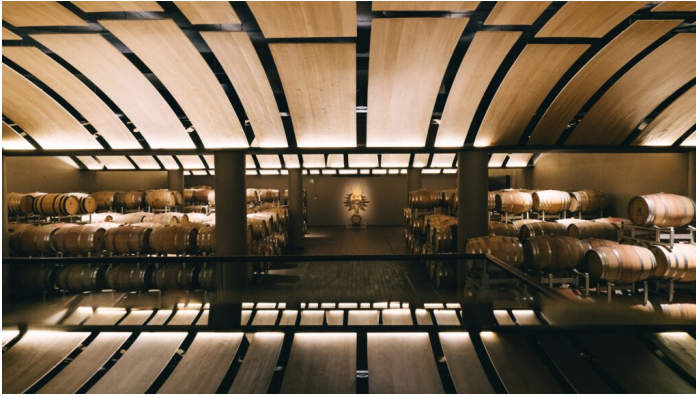
## Toscana – I Grandi Cru di Vallepicciola



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 settembre 2024

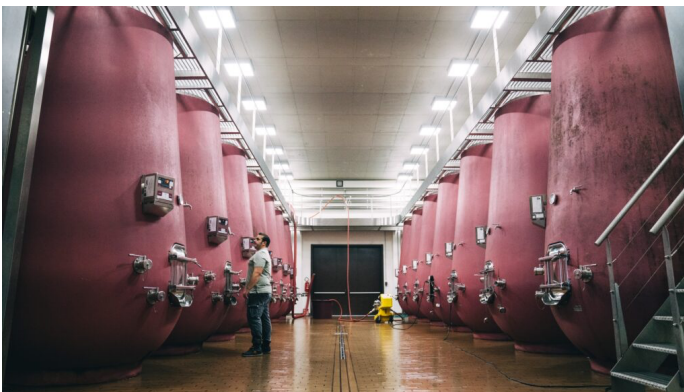
Nel 1999 la **famiglia Bolfo**, Bruno e la sorella Giuseppina, imprenditori di origine genovese, ma con un legame forte con il Chianti, acquisisce e ristruttura un antico casale in stile toscano risalente al XIII secolo per farne un luogo di accoglienza e trasformarlo in quello che oggi è l'**Hotel Le Fontanelle**. Siamo a Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena, al confine sud della DOCG Chianti Classico.

Qualche anno dopo, nel 2004, l'acquisto di un altro piccolo rudere porta con sé un piccolo vigneto la cui produzione di vino rimane però destinata agli ospiti dell'hotel.



Un'azienda agricola, confinante, viene acquisita nel 2007: si tratta di 60 ettari di vigneto parzialmente abbandonato che circondano una bellissima villa del 1600 dove si trova anche la cantina. Si procede con il reimpianto di circa 40 ettari con vitigni internazionali; nel 2017 da un'altra proprietà confinante si aggiungono altri 40 ettari in terreno ideale per la coltivazione del Sangiovese. L'anno prima, nel 2016, viene inaugurata la nuova cantina dotata di tutte le più moderne tecnologie per una corretta gestione di tutti i processi. Dal 2020 la direzione generale ed enologica dell'azienda, che oggi conta 275 ettari di cui 107 vitati, viene affidata all'enologo Alessandro Cellai.

Al Sangiovese, utilizzato per la produzione di Chianti Classico DOCG, si affiancano nei vigneti sei vitigni internazionali (Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay e Petit Verdot). Attualmente la produzione annua è di circa mezzo milione di bottiglie.



**Vallepicciola** è stata la prima azienda in Italia che ha selezionato i propri lieviti indigeni specifici per ogni vigna (quattro ceppi per vigneto) e che vengono utilizzati per l'inoculo per avviare la fermentazione alcolica dei vini.

Il progetto dei Grandi Cru è la sintesi della ricerca della qualità secondo Vallepicciola. L'UGA Vagliagli, nel cui areale si trovano i vigneti, è un luogo totalmente particolare: i terreni appartengono al cosiddetto Macigno del Chianti, sono ricchi di argilla e marne ma senza presenza di calcare. È una zona calda che trasferisce al vino calore e struttura ma che da punto di vista tannico mantiene una sua specifica identità.



Con il progetto Grandi Cru, Vallepiciola intende fondere l'amore per la tradizione, il desiderio di modernità, l'attenta cura e selezione delle uve in vigna. *«Vallepiciola è la mia entusiasmante sfida»* spiega l'enologo e direttore generale **Alessandro Cellai**. *«Qui risiede il mio modo di concepire il vino e nella linea dei Grandi Cru sono racchiusi quegli elementi che raccontano il territorio, il vitigno e l'anima di chi lo produce»*.

Tre sono i vini che fanno parte della collezione Grandi Cru.

#### **IGT Toscana Bianco Chardonnay 2022**

Chardonnay in purezza, matura in barrique per 12 mesi con bâtonnage settimanali.

Per Vallepiciola questo Chardonnay rappresenta il connubio perfetto tra ricchezza, eleganza e sapidità.

Di colore giallo paglierino, si esprime sui toni caratteristici ed eleganti del vitigno: frutta gialla ed esotica, albicocca, ananas, leggeri sentori di fiori dolci e un accenno del passaggio in legno. Il sorso è guidato dalla freschezza che ritorna sui toni dell'agrumo anche in scorza. Ottima struttura e persistenza che chiude con uno sbuffo di erbe officinali.



#### **IGT Toscana Rosso Sangiovese 2021**

Sangiovese in purezza da un vigneto di cinquant'anni, matura per 20 mesi in botte grande e barrique e per 3 mesi in cemento.

Colore rosso rubino tendente al granato, apre l'olfatto con note scure di ribes e di ciliegia matura, seguono sentori di spezie e di tostature. Sottile ed elegante anche al sorso, dotato di tannino morbido, quasi dolce, e di ottima freschezza. Setoso, dalla lunga persistenza e dalla piacevole scorrevolezza.

#### **IGT Toscana Rosso Migliorè 2020**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot in medesima proporzione provenienti,

prevalentemente, dai vigneti Monteropoli, Poggione e Mordese, matura per 24 mesi in barrique e per 3 mesi in cemento.

Dal colore rubino intenso e giovanile, all'olfatto si presenta con piacevoli note di frutta matura seguite da sentori varietali erbacei, da spezie anche dolci e da accenni di erbe aromatiche. Dal tannino importante, fitto e asciutto, mostra buona morbidezza e concentrazione. L'acidità, ancora viva, dona a questo Supertuscan un'ottima verticalità.



<https://vinodabere.it/toscana-i-grandi-cru-di-vallepicciola/>