



DEGUSTAZIONE

Provveditore: amore per la terra



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 settembre 2024

Famiglia, rispetto, sacrificio e amore sono le parole chiave che guidano l'agire di **Cristina Bargagli** in cantina **Provveditore**. Un fil rouge che lega l'uomo alla terra. Siamo in Maremma, in quella parte di Toscana dove ancora la natura è incontaminata, dove la viticoltura poggia sulla tradizione ma guarda, attraverso l'innovazione, al futuro. Siamo a Scansano, nella patria del **Morellino**, una delle più riconoscibili espressioni del Sangiovese.



L'azienda Provveditore è stata tra le prime cantine a credere nelle potenzialità del Morellino convinta dell'importanza dei vitigni autoctoni (e delle loro capacità di adattarsi ai cambiamenti climatici) e certa della vocazionalità di questo territorio. I vitigni autoctoni sono la base ampelografica principale di Cantina Provveditore: Sangiovese in particolare ma anche Procanico e Ansonica che oggi sono vinificati in purezza ma che nel passato concorrevano alla produzione del Bianco di Pitigliano.



Cristina Barbagli

Cristina rappresenta la quarta generazione della famiglia Bargagli e insieme al padre Alessandro conduce quaranta ettari di vigna nell'antica Contrada dei Salaioli da dove la vista spazia dal Monte Amiata alla costa dell'Argentario. Padre e figlia, insieme che, puntando alla sinergia generazionale, sono in grado di produrre vini dalla spiccata personalità, dallo spirito contemporaneo ma fortemente legati al territorio e alla tradizione.



Così Cristina sintetizza il loro operare: *“Ecco esaudito il nostro desiderio di produrre vini buoni nel tempo, complessi ed eleganti; la nostra scelta oggi si traduce in un vino di maggiore prestigio”*.

DEGUSTAZIONE

PIPERINO 2023

Maremma toscana Doc Trebbiano



Un vino del territorio già dal nome, quello di una roccia, di una tipologia di tufo, che si trova nella zona di Pitigliano. Trebbiano in purezza che subisce una lunga macerazione pellicolare, una fermentazione con lieviti indigeni e una sosta sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Dalla buona struttura e dai profumi di frutta matura e di agrume, offre al palato un piacevole bilanciamento tra la parte aromatica e l'acidità conferita dal suolo. Finale asciutto e lievemente amaricante.

BARBAGLINO 2023

Maremma toscana Doc Vermentino



Altro vino profondamente legato al territorio e che deriva direttamente da quello che un tempo era il Bianco di Pitigliano: 85% Vermentino, 15% tra Trebbiano toscano, Chardonnay, Sauvignon e Ansonica. Dal colore quasi dorato, si esprime sui toni floreali agrumati, con belle sfumature di erbe aromatiche e una componente dolce di frutta tropicale. Al sorso unisce una buona verticalità fresca e sapida con note morbide di frutta matura e dolce.

PUROSOLE 2023

Maremma toscana Doc Chardonnay



Una lunga macerazione pellicolare a freddo precede la fermentazione alcolica a cui segue la sosta sulle fecce finii per alcuni mesi. Uno Chardonnay in purezza dal brillante colore giallo paglierino e dagli spiccati sentori di frutta matura anche tropicale. La componente minerale e sapida, quasi salata, e la buona freschezza bilanciano la morbidezza e la struttura.

LA MADDA 2023

Maremma toscana Doc Ansonica



Dedicata alla nonna, questa Ansonica in purezza rappresenta la territorialità di un vitigno da sempre legato alla Maremma toscana. Fermentazione e sosta sui lieviti in acciaio. Giallo brillante che spazia tra il paglierino e il dorato, propone al naso i sentori tipici varietali: dalla pera alla macchia mediterranea e alle erbe aromatiche. Lunghissima persistenza caratterizzata da un finale sapido che rimanda alle brezze marine.

CASAILO 2023

Maremma toscana Doc Syrah



Breve macerazione e fermentazione in acciaio con sosta sulle fecce fini. Syrah in purezza. Dal brillante colore del rame crudo, all'olfatto emergono, delicati ed eleganti, i sentori della frutta rossa, ciliegia, fragola. L'ingresso in bocca, morbido e vellutato, è sostenuto dalla viva freschezza che contribuisce efficacemente alla piacevolezza e godibilità.

IRIO 2023

Morellino di Scansano Docg



Il "morellino" della tradizione, prodotto con 85% di Sangiovese e 15% di Ciliegiolo; maturazione in acciaio. Dal vivace colore porpora, apre con un tripudio di frutta rossa croccante seguito da elegante speziatura. Il tannino, deciso, è ben gestito e apporta struttura. L'acidità gli conferisce un grande piacevolezza di beva e nella buona persistenza ritornano i sentori delle spezie scure.

PROVVEDITORE 2020

Morellino di Scansano Docg



L'espressione più rappresentativa del morellino secondo la cantina scansanese. Da sole uve Sangiovese, questo vino matura in barrique per oltre sei mesi. Colore rubino intenso, naso caratterizzato da frutta nera anche macerata, da spezie e da un ricordo del passaggio in legno. Dalla struttura snella e dal tannino pieno, riserva una lunga persistenza gustolfattiva e chiude con un finale elegante.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/provveditore-amore-la-terra/>