



© Alexander Spatari - Getty

LIFESTYLE

I 20 migliori vini bianchi e rossi per l'estate

Di [Alberto del Giudice](#)
22 luglio 2021

La cantina di GQ propone una selezione di vini perfetti per la bella stagione, bianchi e rossi, per brindare con vere e proprie eccellenze nel calice

X



Nella cantina di GQ abbiamo scovato una batteria di vini bianchi e rossi davvero importanti per la bella stagione. Obiettivo: trattarci bene, anzi benissimo, dall'aperitivo alla cena. Cominciamo allora con due eccellenze francesi per poi passare a lungo viaggio tra le più belle colline d'Italia.

Alice nella Champagne delle Meraviglie

Alice Paillard come l'Alice di Lewis Carroll è insieme spontanea e brillante. Da qualche anno ha assunto un ruolo guida nella Maison del padre Bruno Paillard, e deve avere affrontato non poche imprese. Ma tutte con un lieto fine. Non è mica facile avere a che fare con un mondo vitivinicolo nel quale si creano tante meraviglie e poter celebrare ogni anno a testa alti vini di altissima qualità. Come l'ultimo champagne **Bruno Paillard Assemblage 2012**, un millesimato nato da un'annata contrastante, piena di alti e bassi, insomma non facile da gestire. Eppure il vino in questione è davvero una bella favola. È ottenuto solamente con la prima spremitura di Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%), di cui il 20% è stato vinificato in piccole botti di rovere antico. Il che ha consentito di aggiungere una notevole struttura e rotondità allo champagne. Quindi 8 anni di affinamento sui lieviti, più ulteriori 8 mesi dopo la sboccatura hanno compiuto il resto. La cuvée 2012 è già pronta per mostrare qualche meraviglia, anche se la sua storia potrà ancora proseguire, con non poche sorprese negli anni a venire. Una nota sull'etichetta realizzata dall'artista Claude Vaillat sul tema del "solco", *Sillon* in francese. Il solco è più di un'impronta, è determinazione. Un segno deciso.

© Veronique Montane

La pozione magica

Nonostante la Famille Hugel non sia originaria della Borgogna, come Asterix, Obelix e il druido Panoramix, ma risieda in Alsazia, e provenga addirittura dalla Svizzera (13 generazioni fa) nel villaggio medioevale di Riquewihr, fa cose... anzi vini così straordinari che a questa famiglia si potrebbe dedicare una storia a fumetti. Si sa che i Francesi hanno insegnato a tutto il mondo, e in parte continuano a farlo, tanto, tantissimo sulla viticoltura. Ebbene, se svogliamo il manuale dei bianchi alsaziani di Hugel, probabilmente dovremmo sottolineare più di un capitolo. Ma sempre con un calice dei loro vini a portata di mano, di naso e di bocca. In particolare Riesling e Gewürztraminer, frutto di competenze centenarie in vigna come in cantina. La Famille Hugel, tra l'altro è maestra nelle vendemmie tardive. Ma partiamo dalle basi. E che basi. Per esempio il **Gentil**, vero e proprio cavallo di battaglia, che esprime tutte le varietà a bacca bianca del territorio. Riesling, Gewürztraminer, Sylvaner, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Moscato! Un vino giovane e da consumarsi giovane, magari con piatti orientali appena speziati. E le immancabili ostriche.

© 2021 - Stefano Arrighi

Questi vini parlano tre lingue

Latino, tedesco e italiano. Parliamo delle tante referenze, eppure sovente ottime, della Abbazia di Novacella, che non solo è uno splendido complesso religioso presso Bressanone, ma anche un'azienda vitivinicola dinamica e celebre in particolare per sua linea di etichette *Praepositus* (che indica la figura dell'abate in latino). Bianchi e rossi di singole varietà giunte anche da Oltralpe, Austria e Germania. Ma **Celestino Lucin** (un nome un destino per l'enologo di un'Abbazia), e il suo staff amano porsi sempre nuovi e interessanti obiettivi. Come la linea **Insolitus** (il nome latino esprime bene il carattere di queste etichette a tiratura limitata). Ebbene ecco l'ultima piacevolissima sorpresa il **Sylvaner Ton** (che in tedesco significa "argilla"). Ma la sua particolarità non è solo che abbia compiuto fermentazione e maturazione in anfora. Ton è, infatti, il risultato di un blend di uve raccolte in due diverse vendemmie, la 2018 e la 2019 e affinate rispettivamente per 24 e 12 mesi, per poi essere coccolate insieme in bottiglia per ulteriori 8 mesi. Inoltre il Sylvaner proviene da un vigneto a 630 metri di altitudine con esposizione a Sud e di quasi 50 anni di età. Niente male, insomma. E ne ritroverete tutto il frutto e la delicata e fresca fragranza nel calice. Abbinata a una struttura importante e con l'immane, oggi tanto apprezzata,

sapidità. Di sostanza qui, non di moda, non un trend. All'Abbazia si parlano tre lingue (l'inglese non è compreso).

Alice Bel Colle nel Paese della simpatia

... ma anche di tanta bellezza e gusto. Ma cominciamo dalla simpatia: difficile incontrare persone tanto piacevoli quando visiti una cantina sociale, di solito abbottonata e formale. Ad Alice Bel Colle è tutto diverso. Sarà l'influenza del paesaggio tutto intorno, che non può che non aprire i cuori delle persone. Lo spirito dei suoi abitanti si esprime anche con delle panchine giganti realizzate dall'artista **Chris Bangle**. Un piccolo monumento all'immersione tra vigne e frutteti. Vista "tutto intorno". Perché qui la parola chiave è Belvedere. E ben gustare, ovvio. E allora due tappe dove gustare l'eccellente **Alix** di Alice Bel Colle: l'**Enoteca Bottega del Vino** e l'insuperabile **Ristorante Vallerana**. Alla faccia delle stelle Michelin. Anche qui tanta abbondanza e simpatia nel piatto. Ma torniamo ad Alix, vino rosso di punta della cantina. Barbera d'Asti Docg, una chicca vigorosa ed elegante, che fa un affinamento di 12 mesi in botti grandi di legno francese e barrique, poi ulteriori 12 mesi in bottiglia. Può accompagnare un intero pasto tradizionale piemontese.

© FULVIO FERRUA

Abbracciati per una notte intera

Accadono incontri d'amore che magari hanno la durata di sole poche ore. Ma sono difficili da dimenticare. E accadono per lo più in estate. Magari in una giornata soleggiata, quando all'improvviso irrompe un temporale. Proprio come avviene spesso in Friuli, terra di vini e di confine. Qui acqua, terra, aria, sono indomabili e al tempo stesso un dono. L'antica azienda di Attems, rilevata da Frescobaldi, qui produce vini dal XVIII secolo. Tra i tanti (notevoli, vedi anche il cru **Cicinis**, il **Trebes**, la **Ribolla Gialla**, il **Cleve**) un **Pinot Grigio Ramato**, che nasce appunto dal lungo contatto sulle bucce del mosto. Il tempo di una notte, carica di suggestioni, che irrompe con colore, aromi e gusto rari. Profumi floreali intensi, agrumi, pesca, persino il lampone. E in bocca è avvolgente come un dolce abbraccio, sapido, di gelso, tropicale e frutto della passione. Una bella avventura estiva, sottolineata anche dalla etichetta, perché no, da conservare.

La Malvasia Nera non è una strega

Ci troviamo al Castello di Meleto, che ne ha di storie da raccontare. Un monumento architettonico del Duecento perfettamente conservato, che domina

sulle colline e il territorio di Gaiole in Chianti in Toscana. In altre parole una delle tante meraviglie italiane che possiamo scoprire e riscoprire. Qui piace usare una parola un po' difficile, ma significativa: Bioviticola. Tradotto con l'espressione di una biodiversità puntuale, mirata, sapente ed estesa (pregevole è anche il loro progetto in corso sulla apicoltura). Tradotto con Natura e ovviamente anche storia. Da queste parti forse hanno passeggiato anche Dante, altri stilnovisti e Boccaccio. Ma veniamo a uno dei vini qui prodotti: la **Malvasia Nera Camboi**, un vino raro e incantevole, che nasce dal vigneto omonimo. Balsamico, speziato e con una bella pennellata di frutti rossi di bosco. Ottimo da abbinare a una griglia di carne.

Prêt-à-porter in Montalcino

Dalla boutique vitivinicola della Maison Ferragamo a Castiglion del Bosco ecco che arriva una nuova eccellenza, persino un po' contro corrente, il **Rosso di Montalcino Gauggiole**. Il fratello minore del Brunello, comincia a sgomitare e dice: «anche io ho qualcosa da dire e per nulla banale». Semmai vibrante è l'aggettivo efficace che ricorre di più nel descriverlo. Un rosso di Sangiovese che si impone per la sua eleganza e immediatezza. Frutto di una accurata selezione di uve da un vigneto particolarmente vocato. Siamo a Nord-Est in alta collina, pertanto in un versante che dona grande freschezza, perché non sfruttarlo per ottenere un vino dalle tinte olfattive e gustative uniche? Resterà pur sempre un passo indietro al fratello maggiore Brunello, ma fa la sua bella figura e dimostra quanto la Maison sappia guardare avanti.

La rivincita di Custoza

Una denominazione DOC che quest'anno compie i suoi primi 50 anni di storia. Il disciplinare del Custoza consente l'impiego di diversi vitigni (ben nove: Trebbiano, Garganega, Bianca Fernanda, Trebbianello, Manzoni bianco, Tocai Friulano, Riesling Italico, Pinot Bianco e Chardonnay). Un vero casino, ma che mette alla prova l'abilità dei vignaioli. Cioè coltivare ogni vitigno necessario al meglio, vendemmiare e lavorare in cantina con grande competenza. E negli anni si sono compiuti passi da gigante. Da un lato le aziende producono vini di pronta bevuta piacevolissimi, dall'altro la linea dei Custoza Superiore, più complessi e strutturati e longevi, che rispecchiano nel calice un territorio unico. Anche nella accezione gastronomica, vedi, anzi assaggia i deliziosi Broccoletti di Custoza, Presidio Slow Food. Ma veniamo alla segnalazione di un **Custoza Superiore**, tra i tanti. **Gorgo Superiore Summa**, annata 2016. Un egregio testimone della denominazione, da bere a tutto pasto durante un picnic, magari in vigna, gustando insalate e salumi e formaggi di media stagionatura.

© Vanni Sartori

I miei vini si chiamano Domenico Clerico

Mizzega! Parliamo di una figura che ha fatto la storia della viticoltura nelle Langhe, cominciando da 3 ettari coltivati a Dolcetto, e che continua a produrre con risultati eccellenti. Parliamo di una rivoluzione che comincia nella seconda metà degli anni Settanta e conduce il Piemonte a essere una delle regioni del vino più importanti del mondo. Grazie a due fattori apparentemente contrastanti intuito e competenza. Amore per il territorio e ricerca testarda. Immaginiamo i giovani pionieri del Nebbiolo durante notti insonni o intorno a un tavolo, febbrili, affamati di conoscenza. Anni eroici per la viticoltura italiana. Ma veniamo a un vino di questa superba cantina. Quasi un biglietto da visita. Da il “Re dei vitigni di Langa”, **Capisme-e** che in dialetto piemontese significa capiscimi, entra nel mio mondo: e, in effetti, questo vino è la combinazione per

comprendere il Nebbiolo. Eppure ha una declinazione abbastanza insolita per la regione, in quanto l'affinamento avviene in acciaio e in anfora.

E il vulcano è sempre più green

Hai voglia a dire sostenibilità. Di fatto all'avanguardia della sostenibilità oggi si pongono diverse grandi aziende vitivinicole, poiché una conduzione “verde” delle vigne richiede conoscenza (da intendersi come scienza), tecnologia innovativa, ragguardevoli risorse economiche e una cultura agronomica di alto livello. Da qui anche un impegno, perché no, anche politico, inteso nel senso più alto del termine, l'assunzione di una responsabilità non egoistica, ma riguardante un intero territorio, come quello etneo. E **Firriato**, storica azienda siciliana, non si è tirata indietro. Anzi, da diversi anni è impegnata in questa direzione. E la valorizzazione della storia vinicola di questa parte della regione parte comincia dai magnifici vigneti di alberello pre fillossera di Cavanera Etnea, in Contrada Verzella, con viti di età compresa tra i 140 e i 150 anni. “Viti da matti”. Pertanto a simbolo di Firriato sull'Etna abbiamo scelto un pregevole blend bianco di Carricante e Catarratto, il **Cavanera Ripa di Scorciavacca**. Un vino sontuoso,

ottenuto da vigne poste da 750 a 850 metri sul livello del mare, che affina sulle fecce nobili almeno 6 mesi e matura in bottiglia per 12 mesi.

Questo non è un giocattolo

La cantina **Giovanni Rosso** in quel di Serralunga d'Alba, da tempo diretta dal vivace e incontenibile Davide, è tra le aziende vitivinicole più blasonate non d'Italia, ma del mondo. Nel suo lungo curriculum vanta tra l'altro l'exploit dell'**Etna Rosso 2018**, che ha conquistato la Place de Bordeaux, il successo dello **Champagne Le Mesnil** importato in esclusiva. E i 100 punti del **Barolo Vigna Rionda 2015** di Wine Enthusiast nel 2020. Davide Rosso, soprattutto, è un "Signore del Barolo e del Nebbiolo". O forse è meglio dire un Maestro? Tanto che ha sempre trascurato i bianchi. Per molti anni, tuttavia, ha pensato «se proprio farò un bianco, sarà un bianco non banale e, soprattutto, da un vitigno del territorio»; quindi trascorsi sette anni di studi ed esperimenti ha rilasciato quest'anno un **Roero Arneis**, che non è un giocattolo, ma espressione dell'arte di un vigneron tra i maggiori al mondo. «Ci piaceva l'idea di un vino estivo, capace di durare nel tempo, gradevole e beverino ma complesso e con una bella identità, quasi "una cultura" ecco. Un vino persistente, ambasciatore del nostro pensiero, della nostra identità e del nostro terroir». Un Arneis, aggiungiamo noi, capace di portare una porzione di Piemonte sul mare, per i suoi sentori freschi, di frutta tropicale e frutta a polpa bianca e una persistente salinità. Come se i Savoia facessero ritorno in Sardegna, armati di una elegante bottiglia.

Con tutto il rispetto per gli astemi

Il gran vignaiolo Martin Foradori quest'anno ha donato loro un prodotto ad hoc. E non solo a loro. Diciamo a tutti coloro, che per una ragione o per l'altra, per un momento o per una vita, sono alcol free. Ha donato loro lo spumante base riesling il **Selection Stenbock Dr. Fischer**. A tutti gli altri, appassionati di vino, ha fatto una sorpresa mozzafiato: **Hofstatter Pinot Nero delle Dolomiti Michei di Michei 2018**. Questa è solo la prima annata, ma siamo certi che ne sentiremo parlare e lo gusteremo ancora a lungo. «Che vino!», viene da esclamare quando lo bevi per la prima volta ed è ancora una giovane creatura. I vigneti si trovano in Trentino, nei pressi di Ala, a un'altitudine di 790-850 mt. In questa tenuta acquisita da poco Foradori sta lavorando con la consueta caparbietà del vignaiolo esperto e abituato a soddisfare i winelovers con bottiglie di qualità (e originalità) sempre degne di nota. Sarà il Signore (e il mercato) a decidere se saranno più beati gli alcol free o al contrario gli amanti del Pinot Nero.

Il sacrificio per il lettore

GQ ha peccato. Lo confessiamo con ancora il piacere in bocca. Abbiamo aperto una bottiglia di **Livio Felluga Terre Alte 2018** anzitempo. Lo abbiamo fatto per i nostri lettori, ma avremmo potuto barare, non siamo stati capaci di resistere. La prossima bottiglia la conserveremo con cura in cantina. D'altra parte ogni etichetta rilasciata dalla Maison dell'avventuroso vignaiolo del Friuli Venezia Giulia da decenni ormai è accolta come un'evento. Felluga fu tra i "Signori dei vini a bacca bianca" e ancora oggi il suo patrimonio vitivinicolo continua a dare frutti importanti. Senza trascurare comunque i rossi pregevoli dell'azienda che porta il suo nome. Tra i sogni realizzati di questo vignaiolo che ha creduto tenacemente e tra i primi alla possibilità di produrre in Italia vini bianchi di sensibile longevità c'è proprio, tra gli altri, il **Terre Alte**, prima vendemmia 1981, un blend di Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivati in quel di **Rosazzo**. Il vigneto è allevato prevalentemente alla Cappuccina, così che le vigne quando sono spoglie delle foglie appaiono come un esercito di inermi spettri. Ma che vivacità olfattiva rilascia questo vino. E quanto corpo voluminoso dimostra. Se avete in testa una abbuffata di pesce alla piastra, fate al tempo stesso un sacrificio e stappate una bottiglia di questo vino.

© Luca Tassotto

L'imbarazzo della scelta

Di fronte alla galleria umbra dei vini di Lungarotti, saremmo tentati di segnalarli tutti quanti o quasi. Impresa qui impossibile. Ci troviamo in una cantina all'avanguardia nella viticoltura fin dalle sue origini. Una delle più importanti non solo della regione, ma di tutta quanta la Penisola. Dove si coltiva (perdonate il bisticcio) la cultura del vino nel senso più ampio e alto della espressione. In pratica a 360°. E tutto sotto la guida, almeno a partire dal 1999, di una dinamica squadra di donne, forti di una visione d'insieme non così comune. Ma veniamo quindi al vino scelto in questa occasione: il **Bianco di Torgiano DOC, Torre di Giano Vigna Il Pino**. Un blend concepito ad arte di Vermentino, Grechetto e Trebbiano. Il 30% dei mosti fermenta per 4/6 mesi sulle fecce fini in barrique, il restante in acciaio. Quindi dopo l'assemblaggio il vino affina ulteriormente in bottiglia per circa due anni. Il Torre di Giano è stato uno dei primi bianchi in Italia a fare un passaggio in legno. E parliamo degli anni '70. E fin dall'inizio è stato concepito come un vino destinato a una sensibile longevità.

Osare

Il rosso **Calinverno** di **Monte Zovo** è un vino unico, che nasce dall'audacia e la visione del produttore **Diego Cottini**, guida di una grande azienda vitivinicola che comprende ben quattro tenute e altrettanti brand. L'idea, piuttosto originale, è stata quella di ottenere un vino da uve che compiono un appassimento a due fasi, prima mediante una surmaturazione in pianta, quindi in fruttajo. La prima fase comporta un'attenzione e sapienza particolari e soprattutto espone ulteriormente i grappoli ai capricci della natura, poiché si attende fino ai primi giorni di novembre per vendemmiare (solo nelle migliori annate). E da qui anche il nome Calinverno, "Calinverna" è un termine dialettale per riferirsi alla brina ghiacciata che ricopre i campi e quindi anche gli acini d'uva. Ma questo blend di Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Croatina e Molinara è anche espressione chiara di un territorio singolare. Per il suolo come per il microclima. Ci troviamo infatti allo sbocco della Val d'Adige, dove il clima è costantemente ventilato, temperato e asciutto. Condizioni ideali, insomma, che consentono una maturazione sana. Dopo la prima svinatura il vino viene trasferito in barrique e tonneaux di Rovere francese. Il periodo di affinamento va dai 18 ai 24 mesi.

Il fiume selvaggio

L'ultimo grande fiume d'Europa non domato dall'uomo è il **Tagliamento**. Là dove scorre comanda lui, ma al tempo stesso è un grande dono, non solo per l'aspetto paesaggistico, ma anche per la viticoltura. Inoltre la piana del Friuli gode di condizioni climatiche ottimali, grazie allo scirocco che soffia dal mare e l'aria fresca che proviene dalle Alpi. E naturalmente c'è il terroir particolarissimo, sempre grazie all'indomito fiume, ricco di minerali. Condizioni perfette, insomma, per piantare vitigni a bacca bianca e tra questi il Sauvignon. E qui affondano anche le radici la **famiglia Pittaro**, fondatrice di **Pitars**, storica cantina friulana di San Martino al Tagliamento insieme al Castello del Vino della maison (da visitare assolutamente, anche perché è un eccellente esempio di architettura realizzata con materiali integralmente riciclabili, smaltibili quindi a impatto zero). Ma torniamo al Sauvignon, per segnalare il piacevolissimo **Séris**, che vanta un ricco bouquet floreale e balsamico, sostenuto in bocca da una solida struttura. Con un bel finale avvolgente e minerale in bocca. Parliamo di un Sauvignon che al **Concours Mondial du Sauvignon per l'annata 2018** ha ottenuto il massimo punteggio a livello nazionale e il premio "Révélation Italienne" al migliore Sauvignon d'Italia.

La classe

La maggior parte dei produttori di oggi nel descrivere i propri vini abbonda di termini come eleganza, sapidità, freschezza e così via. Pochi produttori, invece, avrebbero il privilegio di poter impiegare appellativi ben più nobili, come “classe”, per esempio. I **Tasca d'Almerita** non lo fanno, ma ci permettiamo noi di farlo al loro posto, in riferimento ai vini di **Tenuta Regaleali**. Vini non concepiti per inseguire le mode, ma se mai per essere dei punti fermi, o meglio ancora dei punti di riferimento della viticoltura. A cominciare da quel “Paradiso mancato”, ma sempre nel cuore di tanti, che è la Sicilia. E se la classe non è acqua, è certamente terroir, territorio e così via. I **Tasca d'Almerita** lo sanno bene e mirano sempre a trasmetterlo nelle loro bottiglie e nei calici. Ma veniamo a un loro vino, magari scelto a occhi bendati, puntando il dito su una delle loro etichette. Caspita! Ecco il **Perricone Guarnaccio**, che nella scheda tecnica (siamo volutamente e provocatoriamente trasparenti) è introdotto così: «Descritto per la prima volta nel 1735, il Perricone - detto “Guarnaccio” dai vigneroni di Regaleali - viene allevato in Tenuta sin dal 1959. Dallo storico vigneto San Lucio...». Ci riferiamo, quindi, prima che a un vino a un vitigno siciliano, forse ancora troppo trascurato, ma che, se allevato e vinificato come si deve, dà risultati formidabili. E questo non è un vino elegante, ma un vino di classe. Per il resto proseguite la lettura della scheda tecnica sul sito ufficiale.

Più sartoriale di così

Da Como a Bolgheri, un viaggio non lunghissimo ma che ha dato vita a una delle realtà vitivinicole più interessanti in Toscana, Tenuta Sette Cieli della **famiglia Ratti**, che rappresenta una delle numerose storie di imprenditoria tessile italiana. Ma sartorialità in questo caso non è solo un gioco di parole, viste le origini della brillante e dinamica Erika Ratti e di suo figlio Ambrogio. La sartorialità è un principio che qui viene applicato con scrupolo anche in vigna e in cantina sulle varietà bordolesi. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot - e un pizzico di Sangiovese – sono coltivati a biologico. Ogni varietà e ogni singola parcella sono vinificate separatamente, per così dire, cucite dall'abile enologa Elena Pozzolini. Ma veniamo a un loro notevolissimo vino: **Indaco IGT Toscana**. Un sapiente assemblaggio di Malbec 33%, Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 33%. Un vino perfettamente misurato, certo che risente comunque delle annate più o meno buone, ma come certi abiti mantiene la sua eleganza vera nel tempo. Anzi dopo 4/5 anni ha inizio la sua vera e propria evoluzione, a 10/15 anni è al top.

Quanto è avanti il Primitivo del XXI secolo

Grazie al cammino compiuto da diversi vigneroni pugliesi i vini della regione negli ultimi 30 anni sono saliti molto di qualità. Tra questi un gran lavoro è stato compiuto dalla squadra di **Tenute Rubino** nel cuore del Salento, che non solo ha riportato in auge il **Susumaniello**, un pregevole vitigno autoctono, ma ha nobilitato il Primitivo con un'etichetta, il **Visellio**, che subito si è imposta tra i maggiori vini della Puglia e oggi festeggia la sua 15esima annata. Ci riferiamo a un cru di Puglia, che evolve in barrique e vanta lunga vita, ha il passo lungo. Morbido, certamente potente, ma con un stile contemporaneo, fresco, con una scia sapida e tannini levigati. Un vino sia da meditazione, da abbinare persino al cioccolato fondente, oppure da gustare in accompagnamento a un tagliere di formaggi di media e lunga stagionatura.

La sposa del Sangiovese

«Per me avere a che fare con il Sangiovese è come avere a che fare con un Uomo. Potrebbe anche essere Donna, perché no, ma io lo immagino Uomo. Nel Morellino è il ragazzino, impetuoso, un po' acerbo, curioso. A Montepulciano è adolescente, è scalpitante come un cavallo selvaggio, ha davanti a sé tutte le

possibilità del mondo. Nel Chianti è l'età adulta, è quando coniuga equilibrio e forza, morbidezza e persistenza. Nel Brunello è il Sangiovese alla sua piena maturità, insieme fragoroso e saldo, saggio e sicuro di sé, ancora con tutta la potenza degli anni migliori. E poi ha le potenzialità per una vita lunghissima». Non può essere più schietta di così **Bruna Baroncini** alla guida di **Tenute Toscane**, che comprende diverse proprietà nella regione: dal 1995 **Il Faggeto**, a Montepulciano; **Fattoria Querciarossa** in Maremma dal 1997; dal 1998 **Tenuta Poggio Il Castellare** in quel di Montalcino; **Tenuta Casuccio Tarletti**, a Castelnuovo Berardenga, nel Chianti Classico, a partire dal 2003. Insomma più fedele di così al suo "uomo" è difficile essere. E nel tempo ha concepito molti pregevoli vini. Tutti con un proprio tratto (notevole) distintivo. Vi segnaliamo pertanto tra i tanti dalla prima tenuta in ordine cronologico il **Nobile di Montepulciano DOCG Pietra del Diavolo**. Che è poi il nome del vigneto con le uve alla base del blend: 90% di Sangiovese nella varietà Prugnolo gentile, 5% di Cannaiolo e 5% di Mammolo. Il vino subisce un affinamento in botti di rovere grandi per 24 mesi e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Ed è proprio come sostiene Bruna una esuberante e insieme profonda espressione della adolescenza del Sangiovese. Ponete sulla brace una gigante bistecca di Chianina, stappatene una bottiglia e brindate all'estate ritrovata.

LEGGI ANCHE:

[Cà Maiol Roseri, l'estate è donna](#)

[Ristorante Cracco Portofino](#)

[Guido Berlucchi, 60 anni di Metodo Classico](#)

VINO

VINI

ESTATE

CHAMPAGNE

CANTINA DI GQ

GQ CONSIGLIA



LIFESTYLE

Langhe e Monferrato, cosa vedere e cosa fare in un fine settimana

Di Elena Barassi 23 maggio 2021

LIFESTYLE

Champagne Krug 169ème Édition, la Grande Cuvée tra musica e cibo

Di Alberto del Giudice 2 giugno 2021



LIFESTYLE

Guido Berlucchi, 60 anni di Metodo Franciacorta

Di Alberto del Giudice 18 giugno 2021

LIFESTYLE

Brindisi da Oldani con Champagne RSRV Blanc de Noirs 2012

Di Alberto del Giudice 15 giugno 2021

Edizione Italia ▾





AD

La Cucina Italiana

Vanity Fair

Vogue

Wired

Condizioni d'utilizzo

Redazione

Privacy

Pubblicità

Abbonamenti

Gestisci i cookies

© EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - PIAZZA CADORNA 5 - 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA
REG.IMPRESSE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ CON SOCIO UNICO