

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 234 - Aprile 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



APRILE 2025

IL CHIANTI CLASSICO



CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Coltassala

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese, Mammolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Fattoria Castello di Volpaia](#)

Proprietà: Giovanna Stianti

Enologo: Lorenzo Regoli

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Castellina

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 47.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Marchesi Mazzei Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Mazzei

Enologo: Gionata Pulignani

MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Badia a Passignano

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 129.135

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: S. Carpaneto, P. Dogliani

RIECINE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Gaiole Vigna Gittori

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.616

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Società Agricola Riecine](#)

Proprietà: Alessandro Campatelli

Enologo: Alessandro Campatelli

Il Chianti Classico Gran Selezione Coltassala 2021 profuma di mora, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e liquirizia, con tocchi ferrosi e speziati a rifinitura. In bocca il sorso è ben profilato, dai tannini ricchi ed articolati, "vestiti" da un frutto maturo e polposo, che segna anche il finale intenso e persistente, ancora su toni speziati. La cantina raddesse fondata nel 1966 è oggi condotta da Nicolò e Federica Mascheroni Stianti: conta su 45 ettari a vigneto in biologico e produce complessivamente in media 250.000 bottiglie, con le sue etichette già saldamente collocate tra quelle più significative della ormai affermata Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti.

(are)

Il Chianti Classico Gran Selezione Castellina 2021, matura per 18 mesi in tonneau, per metà nuovi, completando il suo affinamento in cemento prima di passare in bottiglia. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi, alle erbe aromatiche e alle spezie, anticipando un gusto pieno e deciso, dallo sviluppo continuo e dal finale persistente dai ritorni fruttati. [La storia dei Mazzei](#) si intreccia da tempi remoti con le vicende del Chianti Classico, e, nel recente passato, prima con Lapo, poi con i figli Filippo e Francesco, ha scandito uno dei capitoli più significativi nelle vicende del Gallo Nero, diventando ormai un punto di riferimento del panorama enoico del Bel Paese.

(fp)

Badia a Passignano fa parte delle quattro tenute di Marchesi Antinori in Chianti Classico, insieme a Tenuta Tignanello, Pèppoli e Antinori nel Chianti Classico a San Casciano. Badia antichissima, costruita ben prima dell'anno 1000, ha sempre ospitato viti di Sangiovese: Nel 1988 passa all'altrettanto [storica famiglia del vino, gli Antinori](#), che da allora ne vinificano i 65 ettari di vigna. La Gran Selezione ne raccoglie i grappoli migliori e la 2022 è una versione polposa e stratificata, ricca di chiaro-scuri, di dolcezza e freschezze, di morbidezza e aderenza, di macchia del Mediterraneo e del suo iodio, di frutti rossi e dei loro fiori, e con le spezie a dar pizzicore.

(ns)

La Gran Selezione Vigna Gittori 2021 di Riecine profuma di frutti rossi sotto spirito, fiori e spezie. In bocca il sorso è ben profilato, dai tannini fitti e dalla solida persistenza armonica, chiudendosi in un finale intenso, rinfrescato da rimandi balsamici. Saldamente tra le realtà di riferimento dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti, Riecine ha vissuto molte vicende. Protagonista della fase attuale è Alessandro Campatelli, già direttore dell'azienda dal 2015 ed enologo dal 2016, che ne è divenuto proprietario a tutti gli effetti dallo scorso luglio, rilevandone le quote tramite un leveraged buyout, rimanendo nel solco di una confortante continuità qualitativa.

(are)

EDITORIALE IL CHIANTI CLASSICO È ATTEZZATO PER LE SFIDE FUTURE

Nonostante il 2024 sia stato un anno connotato dalla perdurante instabilità del contesto internazionale, con andamenti nel 2025 davvero imprevedibili, [le marcature dei vini con il Gallo Nero, a fine anno, si sono attestate allo stesso livello del 2023](#). Le giacenze, con la vendemmia 2024, quantitativamente superiore alla media, restano stabili. Anche sul fronte del prezzo dello sfuso, sostenuto da un accordo di filiera, i numeri sono positivi (attestandosi sui 350 euro ad ettolitro di quotazione media, in crescita costante dal 2019 al 2023), con la conferma di numeri positivi per le tipologie "premium": Riserva e Gran Selezione sono congiuntamente il 43% della produzione e il 54% del fatturato. È la fotografia di [un territorio storico](#) (coi suoi [100 anni appena compiuti](#)

dalla [fondazione del Gallo Nero](#)), [senza dubbio bello](#) (forte del percorso per la [candidatura a Patrimonio Unesco come "Il paesaggio del sistema delle ville-fattoria del Chianti Classico"](#)) e, dicevamo, in salute. Si conferma come l'areale probabilmente più attrezzato per giocare le nuove sfide del futuro dell'enologia: da quella sui prezzi a quella della connotazione stilistica delle proprie etichette, dal [contributo del "genio femminile"](#) alla sostenibilità, che, grazie al nuovo ["Protocollo"](#) voluto dal [Consorzio](#), si declina in [ambientale, ma anche sociale e culturale](#). Sono solo alcuni esempi significativi, nonostante la congiuntura del mondo del vino non proprio felicissima. Questa [confortante continuità economica ed estetica del Gallo Nero](#), non lo mette al riparo dalle insidie strutturali - sempre più pressanti - dell'emergenza climatica, che, anche a queste latitudini, non cessano di rappresentare uno dei problemi più complessi per il mondo del vino globale.

Buona lettura.

(fp)

FÈLSINA

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Rancia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 49.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Fèlsina Società Agricola](#)
Proprietà: Giovanni Poggiali
Enologo: Franco Bernabei

Uno dei simboli in bottiglia di Fèlsina è sicuramente il Chianti Classico Riserva Rancia, prodotto dalla vendemmia 1983. Ottenuto dalle uve provenienti dalla collina di Poggio a Rancia, dove sono piantati i vigneti aziendali ad un'altezza compresa tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare, è un vino maturato in barrique nuove ed usate per 20 mesi. Con l'annata 2021 diventa Gran Selezione e propone profumi di frutti rossi, fiori appena appassiti e sottobosco, con tocchi balsamici. In bocca il sorso è succoso e pieno, dallo sviluppo articolato e dal finale dai toni speziati. **Fèlsina** conta su 72 ettari a vigneto in biologico, per una produzione di 550.000 bottiglie.

(are)

FONTODI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Panzano Vigna del Sorbo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Azienda Agricola Fontodi](#)
Proprietà: Giovanni Manetti
Enologo: Giovanni Manetti

La Gran Selezione Panzano Vigna del Sorbo 2021, maturato per 24 mesi in barrique e legno grande, profuma di frutti rossi maturi, macchia mediterranea, sottobosco, tabacco e spezie. In bocca il sorso è polposo e dalla trama tannica fitta e articolata, terminando in un finale dai ritorni fruttati e speziati. Fontodi, fondata nel 1968 e oggi guidata da Giovanni Manetti, presidente del Consorzio del Chianti Classico, è **saldamente tra i top brand della denominazione del Gallo Nero** e la realtà produttiva di riferimento dell'Uga di Panzano in Chianti. 110 sono gli ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie.

(fp)

LA GRIFFE



LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Lareale Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: [Società Agr. S.M.T. Pile e Lamole](#)
Proprietà: Herita Marzotto Wine Estates
Enologo: Andrea Daldin

La Tenuta Lamole di Lamole è stata acquisita dalla famiglia Marzotto nel 1993, entrando a far parte del nucleo produttivo chiantigiano del gruppo veneto, che già comprendeva l'azienda Vistarenni (con vigne distribuite in varie aree della denominazione e cantina posta a Greti, nei pressi di Greve in Chianti). Ma Lamole di Lamole è, senza inutili giri di parole, la gemma più preziosa, trovandosi in una delle sottozone più affascinanti dell'intero areale del Gallo Nero, dove i vini acquistano una personalità spiccata ed una netta impronta territoriale. Qui, oltre ad una moderna cantina, la famiglia Marzotto conta su un importante patrimonio viticolo, in biologico a partire dal 2005, formato da sei appezzamenti principali, per un totale di 37 ettari allevati a vigneto (che "pesano" per il 40% sulla superficie totale dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Lamole): "Campolungo" vigneto piantato in parte su terrazze tra il 1982 e il 2009; "Il Prato" vigneto tra i 470 e i 550 metri di altitudine, che guarda verso ovest; "Le Masse" un ettaro posto tra i 600 e i 650 metri di altezza sul livello del mare, un terrazzamento naturale, una vera e propria "lama" nell'accezione antica (lamulae: parcelle in piano su pareti scoscese); "Groscoli" terrazzamento situato tra i 540 e i 580 metri di altitudine, da cui viene ricavato il Cru omonimo, vino bandiera aziendale; "Rinaldi" terrazzato (tra i 600 e i 650 metri), esposto a sud-ovest; "Storico" vigneto impiantato nel 1945, dove sono stati riconosciuti 30 cloni diversi di Sangiovese, allevato nell'arcaica forma dell'alberello lamolese. Il Chianti Classico Lareale Riserva 2021 possiede profumi limpidi che alternano piccoli frutti rossi maturi, cenni ferrosi e spezie. In bocca il vino si muove agile e ben contrastato, con sviluppo continuo e finale saporito e vivace. Dall'inizio di quest'anno il Gruppo Santa Margherita è diventato "Herita Marzotto Wine Estates", un rebranding più moderno per comunicare una realtà diversificata dalla produzione non confidenziale di oltre 27 milioni di bottiglie. Un mosaico enoico, oggi in mano alla terza generazione della famiglia Marzotto, che conta su 10 tenute: Santa Margherita, Torresella, Kettmeir, Ca' del Bosco, Cà Maiol, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Mesa e Roco Winery. Oltre 760 gli ettari a vigneto in Italia, distribuiti tra Veneto Orientale, Conegliano-Valdobbiadene, Trentino-Alto Adige, Lugana, Franciacorta, Chianti Classico, Maremma e Sardegna. Oltre 40 ettari di vigna, invece, **nella Willamette Valley in Oregon**. E sempre negli Usa, a Miami, opera dal 2016 la società controllata di importazione Santa Margherita Usa.

(fp)

ROCCA DELLE MACIE

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Sergio Zingarelli

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: [Società Agricola Rocca delle Macie](#)
Proprietà: famiglia Zingarelli
Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Il vino che l'azienda ritiene "la massima espressione di Rocca delle Macie", è il risultato di un progetto di ricostituzione dei vigneti della Tenuta Le Macie iniziato nel 2000. La Gran Selezione Sergio Zingarelli proviene dai 3 ettari del vigneto Le Terrazze, vigna ricca di scheletro a circa 335 metri di altezza. Dopo 30 giorni di macerazione post-fermentativa, 16 mesi in botti di rovere francese e 20 in bottiglia, la versione 2021 risulta fitta e autunnale nelle sue sfumature aromatiche: prugna in confettura, arancia rossa, note ematiche e di sottobosco umido, in bocca è deciso e centrale, con sapidità iodata e speziature intense, che scivolano su freschezza agrumata.

(ns)

TOLAINI

Docg Chianti Classico Vigna Montebello Sette

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Tolaini Società Agricola](#)
Proprietà: Lia Tolaini
Enologo: Francesco Rosi

Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette è maturato per 18 mesi in legno grande. La versione 2021 profuma di frutta rossa matura, sottobosco, liquirizia, e spezie. In bocca il sorso è pieno e morbido, dalla trama tannica articolata e dal finale persistente su ritorni speziati e tocchi balsamici. La cantina Tolaini - 50 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva media di 250.000 bottiglie - è stata fondata nel 1998 da Pier Luigi Tolaini, ed oggi è condotta dalla figlia Lia Tolaini, che affianca alla gestione dell'azienda chiantigiana anche un'attività di esportazione e distribuzione in Usa, con il marchio Banville Wine Merchants.

(fp)



TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Gaiole Rialzi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: [Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola](#)
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolò d'Afflitto

Il Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Rialzi 2021, prodotto per la prima volta con l'annata 2015, possiede profumi caratterizzati da un rigoglioso fruttato, con tocchi floreali, affumicati, speziati e balsamici. Persistente e di buona energia è il sorso, ben giocato su un frutto polposo e tannini articolati, terminando in un finale intenso ancora su tonalità fruttate e speziate. La Tenuta Perano rappresenta l'approdo della [griffe fiorentina Frescobaldi](#) nella denominazione del Chianti Classico, arrivato nel 2014. L'azienda, 92 ettari a vigneto per una produzione complessiva di oltre 300.000 bottiglie, si trova nel cuore dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti.

(are)

CECCHI

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Valore di Famiglia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: [Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli](#)
Proprietà: Andrea Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Valore di Famiglia fa parte della linea Scudi di Cecchi, simbolo degli oltre 125 anni di storia nel mondo del vino toscano dell'azienda e dell'eccellenza di cui è capace. Ne fanno parte 3 etichette: il Chianti Classico Storia di Famiglia, la Riserva Riserva di Famiglia e questa Gran Selezione, appunto. Dopo 15 mesi in tonneau e almeno 1 anno in bottiglia, questo Sangiovese in purezza del 2021 mostra la tipica nota cruda del territorio, unita ai piccoli frutti di bosco, violetta e lavanda ed erbe aromatiche gentili; al sorso è chiaro come al naso, ma intenso ed energico, dai tannini appuntiti ma puliti e contrastato da dolcezza e asprezza, morbida sapidità e calore pepato.

(ns)

VINTAGE



MONTERAPONI

Docg Chianti Classico Baron' Ugo
Riserva

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Azienda Agr. Monteraponi](#)
Proprietà: famiglia Braganti
Enologo: Maurizio Castelli

Vino allo stesso tempo polposo e slanciato, maturo e verticale, fresco e saporito, il Baron'Ugo 2010 centra un'annata particolarmente felice tra le colline di Radda in Chianti. Un vino, come lo stile di Monteraponi ci ha abituato ad apprezzare, fatto di estremi e di finezze, di contrasti e di armonia. In parole povere, un vino che possiede carattere e ben inquadra quelle che sono le caratteristiche della sua tipologia e dei luoghi da cui nasce. Le uve di Sangiovese (con un piccolo saldo di Canaiolo e Colorino) sono vinificate in cemento e sottoposte a lunga macerazione, maturando in botti di rovere francese. Le note terrose e i profumi di fiori appena appassiti, anticipano un sorso espressivo, sapido e teso, dal tannino ancora impetuoso e dalla progressione persistente e decisa. Insomma, un fuoriclasse della sua denominazione e una delle migliori interpretazioni delle varie e profonde sfaccettature del carattere del Sangiovese tout court. Monteraponi, di proprietà di Michele Braganti, ha cominciato il suo percorso nel chiantigiano nel 2003 e conta su 12,5 ettari a vigneto in biologico, producendo 60.000 bottiglie.

(fp)

L'OUTSIDER



TENUTA CASENUOVE

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: [Tenuta Casenuove S. Agricole](#)
Proprietà: Philippe Austruy
Enologo: Cosimo Casini, Maria Sole Zoli

Tenuta Casenuove quest'anno festeggia un decennio di storia, da quando ne ha preso le redini l'imprenditore francese Austruy nel 2015. Le origini della tenuta sono molto più antiche, e risalgono almeno agli inizi del 1700. Casenuove si trova a Panzano in Chianti, distribuita su 120 ettari di colline che sfiora i 500 metri di altezza, in cui si mantiene intatta la biodiversità di 70 ettari di bosco. La parte coltivata comprende 30 ettari di vigna e 2,5 ettari gli ulivi condotti a gestione biologica dal 2022. Ne escono un'etichetta di Olio Evo e circa 80.000 bottiglie di vino, suddivise fra un Igt da uve francesi, un rosato da Sangiovese, una Riserva, in Chianti Classico e questa Gran Selezione da alcuni filari di vigna Sopratorre e vigna Pozzo: fitto e aderente in bocca, il 2021 alterna tonalità rosse e nere di amarena e susina, mora e ciliegia, con la freschezza della liquirizia e la profondità del goudron. Carnoso e sapido, leggermente ammandorlato, chiude caldo su note di fiori viola. Oggi l'azienda può anche contare sul progetto di ospitalità, suddiviso fra la raffinata Villa Casenuove e il borgo contadino di Podere Lupinati.

(ns)

BORGIO SALCETINO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: [Aziende Agricole Livon](#)
Proprietà: famiglia Livon
Enologo: Gabriele Rosi, Giovanni Genio

Il Chianti Classico 2022 di Borgo Salceto è ottenuto da uve Sangiovese in larghissima prevalenza, con un saldo di Canaiolo, e matura per un anno in legno grande. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi con tocchi affumicati e agrumati. In bocca il sorso è disinvolto e saporito, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato su ritorni agrumati e fruttati. La famiglia Livon, nota per la sua produzione bianchista in Friuli Venezia Giulia, arriva nelle terre del Gallo Nero nel 1996, fondando l'azienda vitivinicola Borgo Salceto. I suoi vigneti di 10,3 ettari si trovano nel cuore dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, producendo 75.000 bottiglie.

(fp)

CAFAGGIO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: [Società Agricola Basilica Cafaggio](#)
Proprietà: Istituto Atesino di Sviluppo
Enologo: Attilio Pagli, Laura Zuddas

Cafaggio guarda sulla celebre Conca d'Oro di Panzano, un enorme anfiteatro irradiato dal sole che ospitava i campi dorati del grano e oggi i vigneti più vocati della quarta Uga del Chianti Classico. Sono 4 le etichette del territorio che l'azienda ricava dai suoi 30 ettari di vigna: una Gran Selezione, due Riserva (Basilica San Martino dal timbro moderno) e questo Chianti Classico, fitto e carnoso nella versione 2022, dolce di ciliegia matura e vaniglia, fresco di macchia mediterranea e spezie, mentre il sorso è materico, iodato, dai tannini equilibrati e dal finale sui eleganti note floreali. Si aggiungono alla produzione un Cabernet Sauvignon e un Merlot in purezza.

(ns)



INNOCENTI WINE EXPERIENCES

VIA DEL PROCONSOLO, 16R - FIRENZE

I fratelli Francesco e Gianni Innocenti cominciano il loro percorso enoico nel 2008, partendo da una struttura distributiva dedicata al vino da cui è derivato un progetto a tutto tondo incentrato su l'enoteca-ristorante di Poggibonsi e quella di Firenze. Quest'ultima [enoteca, in via del Proconsolo](#) (Tel. +39 055 8893394), offre una proposta composita e capace di soddisfare anche la clientela più esigente:

COSA VENDE

Borgo Maragliano, Spumante Brut Nature Giuseppe Galliano 2018 - € 37,00

Piccola cantina familiare che dimostra di lavorare bene

Feneuil-Pointillart, Champagne Brut 1° Cru Tradition - € 47,00

Champagne di bella freschezza e dalla scorrevolezza scattante

Dievole, Toscana Bianco Campinovi 2021 - € 33,00

Un bianco ben eseguito e dallo stile centrato

Jean Pabiot et Fils, Pouilly Fumé 2023 - € 35,00

Un Pouilly Fumé dal carattere forte e sostenuto da una bella freschezza

Jean Marc Brocard, Chablis Vieilles Vignes 2023 - € 43,00

Bianco roccioso e fragrante dalla scorrevolezza incalzante

Weingut Zilliken, Saargur Riesling Trocken 2022 - € 49,00

Riesling della Mosella dai tratti classicheggianti e ben espressi

Chapelle et Fils, Santenay 1° Cru Pinot Noir 2022 - € 59,00

Tutto il fascino del Pinot Noir borgognone

Rivetti e Lauro, Valtellina Superiore Ul' Riserva 2019 - € 35,00

Un altro modo di interpretare tutto il fascino del Nebbiolo

Broccardo, Barolo Paialgallo 2019 - € 59,00

Barolo di buona espressività complessiva

Piombaia, Brunello di Montalcino 2020 - € 49,00

Brunello intenso e dal carattere terroso

COSA CONSIGLIA

Castello di Ama, Chianti Classico 2022 - € 25,00

Uno dei marchi di riferimento del Gallo Nero

Isole e Olena, Chianti Classico 2021 - € 35,00

Non delude mai il Chianti Classico dell'azienda con sede in Barberino Val d'Elsa

Castello della Paneretta, Chianti Classico 2021 - € 23,00

Ben centrato aromaticamente, è vino che possiede gusto sapido e persistente

Rocca delle Macie, Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2021 - € 23,00

Una delle etichette storiche dell'azienda con sede a Castellina in Chianti

Nittardi, Chianti Classico Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa 2022 - € 29,00

Rosso ben profilato negli aromi e dalla progressione gustativa convincente

Dievole, Chianti Classico Casanova 2021 - € 29,00

Sangiovese tutto impostato su freschezza e bevibilità

Tenuta Perano, Chianti Classico Riserva 2019 - € 35,00

Buone sensazioni complessive per questa Riserva sobriamente moderna

Badia a Coltibuono, Chianti Classico Cultus Boni Riserva 2018 - € 39,00

Vino raffinato e agile, a rimarcare la cifra stilistica di Badia a Coltibuono

Vallepiciola, Chianti Classico Riserva 2021 - € 35,00

Ben eseguito il Chianti Classico Riserva prodotto dall'azienda della famiglia Bolfo

Marchesi Antinori, Chianti Classico GS Badia a Passignano 2021 - € 59,00

Stile moderno che alterna morbidezza gustativa e intensità aromatica

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CASTELLO DI MONSANTO

Docg Chianti Classico Gran Selezione
Vigneto Il Poggio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,
Colorino

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 89,00

Azienda: [Fattoria di Monsanto](#)

Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi

Enologo: Andrea Giovannini

Nel 1962, con un progetto quasi incomprensibile per quel tempo, Fabrizio Bianchi realizzava un vero e proprio Cru dal vigneto "Il Poggio". Intanto, proprio da quel vino si escludevano pratiche sorpassate, come il "governo" e l'invecchiamento in castagno (sostituito dal rovere) e, nel 1968, venivano tolte anche le uve bianche (retaggio dell'antica "ricetta" Ricasoli), lasciando soltanto Sangiovese e una piccola quota di Canaiolo e Colorino a comporre il blend finale di Il Poggio, il primo Cru imbottigliato nel Gallo Nero. Ancora oggi, questa è l'etichetta di punta del Castello di Monsanto - 72 ettari a vigneto per una produzione di 450.000 bottiglie - passata nel frattempo da Riserva a Gran Selezione, ma l'impianto generale è quello di sempre. La versione 2019 sembra una delle meglio riuscite nel recente passato, proponendo aromi che si muovono tra frutti rossi fragranti, sottobosco e cenni speziati e terrosi. Raffinate la trama tannica e la vivacità acida, che donano al sorso ritmo e profondità. Un vino intrigante, che ben interpreta il suo areale di provenienza, nel comune di Barberino Val d'Elsa.

(fp)

LA SORPRESA



CIGLIANO DI SOPRA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.170

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Az. Agricola Cigliano di Sopra](#)

Proprietà: Maddalena Fucile

Enologo: Matteo Vaccari, Maddalena Fucile

Il Chianti Classico 2023 di Cigliano di Sopra riflette bene l'energia e la schiettezza di Maddalena Fucile, che lo ha creato. Crudo e ispidi, profuma di lampone, camelia, lavanda e visciola, con note affumicate ed ematiche, di mirto e macchia mediterranea. Il sorso ha succo e polpa, aderenza centrale e freschezza laterale: esordisce chiaro e fruttato ma si scurisce, accennando al goudron; chiude piccante e sapido, ingentilendosi su note floreali finali. L'azienda di stampo mezzadrile esiste da 100 anni in capo alla famiglia di Maddalena, ma solo lei, da assistente del professore di Viticoltura dell'Università di Firenze, ha deciso nel 2016 di iniziare la produzione di vino. L'appassionato la natura, l'enologia e la viticoltura, ovviamente, e una volta in campo sente il bisogno di superare il rigore scientifico accademico e porsi domande, sperimentare. La tenuta diventa biologica con l'attuazione di pratiche biodinamiche nella conduzione di 8 ettari di vigne, alcune vecchie 50 anni, altre giovani. L'idea è di tornare alla fattoria, con frutti, orti, api e chissà, forse un giorno anche animali.

(ns)



SPUNTATURE

ATTENZIONE AL MERCATO STATUNITENSE

(FP)

Per i vini del Gallo Nero gli Usa si confermano come il primo mercato di sbocco. Punto di forza in tempi trascorsi, un problema guardando all'attualità. Intanto, il 36% delle bottiglie di Chianti Classico, arrivano oltreoceano, con un aumento dei volumi venduti, in accelerazione soprattutto nell'ultimo trimestre 2024 (già i dazi incombevano sull'economia mondiale). Una criticità da gestire, dunque, ma che, probabilmente, potrebbe percorrere una strada meno accidentata del previsto. Difficili, evidentemente, le previsioni. Le alternative per i Chianti Classico, comunque, non mancano (come non mancherà l'impegno di tutti nel loro sviluppo). In Italia trova sbocco un quinto delle bottiglie vendute di Gallo Nero (20%). Poi c'è il Canada (10%), il mercato del Regno Unito (7%). Seguono i mercati di Germania (4%), Svezia (il 5% con gli altri Paesi scandinavi), Francia, Benelux (4%), Svizzera (3%) e Giappone (2%). E se, dal lato dei numeri, sussistono non ingiustificate preoccupazioni, il percorso qualitativo (in splendida forma) dei Chianti Classico sembra ormai irreversibile. Lo abbiamo visto nel nostro report dalla Chianti Classico Collection 2025, nei vini contenuti in questa monografia (e nelle edizioni del **2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024**) e anche in quelli delle aziende San Leonino, Castello di Radda, Dievole, Castelvichi, Vallepiciola, Valiano, Tenuta di Nozzole, Castello di Albola, Ruffino, Carpineto, Tenuta di Arceno, Borgo Scopeto, Banfi, Villa Le Corti, La Montanina, Maurizio Alongi, Vicchiomaggio, Capraia, Casina di Cornia, Castello della Paneretta, Vigneti La Selvanella, Savignola, Ricasoli, Collelungo, Brancaia, Bindi Sergardi, Bibbiano, Istine, Pomona, Tenuta di Lilliano, Il Poggolino, Buondonno, Le Cinciole, Le Filigare, Villa Calcinaia e I Fabbri, che racconteremo nel settimanale "I Vini di WineNews".

IL BUONO DEL TERRITORIO



OLIO EVO

CONSORZIO LAUDEMIO

SOCIETÀ CONSORTILE PER LA
VALORIZZAZIONE DELL'OLIVICOLTURA
DI PREGIO TOSCANA

VIA DEI SERRAGLI, 133 - FIRENZE

Tel: +39 055 2337134

Sito Web: www.laudemio.it

Erano gli anni Ottanta, quando alcuni agricoltori toscani decisero di unirsi per valorizzare e tutelare la loro produzione di Olio Extra Vergine di Oliva. Il nome scelto per il marchio fu Laudemio, termine che nel Medioevo indicava il fiore del raccolto, tradizionalmente destinato alle tavole dei signori. Il Consorzio si è imposto regole ferree e rigidi controlli di qualità del prodotto - dal raccolto all'estrazione, passando da frangitura e gramolatura, senza dimenticare la conservazione e la commercializzazione - che si mantengono intatte ancora oggi, ma che partono soprattutto da una gestione accurata e rispettosa degli alberi di ulivo e del contesto in cui si coltivano. Un'"arte olearia" di lunga tradizione che il Consorzio non solo protegge ma diffonde, facendolo conoscere ai consumatori italiani e stranieri del Nord America, Asia e paesi europei, grazie alla bottiglietta squadrata che tutti i produttori aderenti condividono, personalizzandone l'etichetta. Le aziende che oggi aderiscono al Consorzio sono ventuno, distribuiti tra le province di Firenze, di Arezzo e di Siena. E sono: Casa di Monte, Casale Falchini, Colognole, I Mori, Conte Ferdinando Guicciardini, Fattoria di Grignano, Fattoria di Maiano, Fattoria di Volmiano, Fattoria I Bonsi, Fattoria Lavacchio, Fattoria Le Sorgenti, Fattoria Pasolini dall'Onda, Fattoria Petrolo, Fattoria San Michele a Torri, Frantoio di Santa Tea - Gonnelli 1585, Marchesi Frescobaldi, La Palagina, Marchesi Antinori, Marchesi Gondi - Tenuta Bossi, Tenute Ruffino e Tenuta Cantagallo.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



NOVECENTO

DIEVOLE WINE RESORT - LOCALITÀ DIEVOLE, 6 - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Tel: +39 055 322632

Sito Web: dievole.it

Nell'azienda con sede a Vagliagli, di proprietà del gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, all'interno del "Dievole Wine Resort" si trova il ristorante "Novecento", dove la brigata guidata dalla chef Monika Filipinska propone una cucina ispirata alla tradizione toscana, arricchita da un tocco creativo e contemporaneo. Il menu cambia con le stagioni e si basa su un rigoroso rispetto della materia prima, composta da prodotti di filiera corta, erbe aromatiche e di campo raccolte al momento, frutta di stagione e verdura fresca di produttori locali. Un luogo dove i vini e gli oli di Dievole si intrecciano con i sapori chiantigiani più autentici. Con gli olii Evo aziendali a svolgere un ruolo da protagonista nella cucina del locale: diventando non semplici condimenti, ma veri e propri ingredienti, dosati e usati abilmente nelle varie preparazioni.

(fp)

LA TOP 5 DI "NOVECENTO"

- 1° **Tenuta Meraviglia, Bolgheri Vermentino Botro dei Fichi 2019 - € 32,00**
Bianco dal temperamento mediterraneo, sapido e ben profilato
- 2° **Dievole, Chianti Classico Novecento Riserva 2021 - € 52,00**
Una delle etichette storiche della cantina con sede a Vagliagli
- 3° **Dievole, Chianti Classico Gran Selezione Vigna Sessina 2020 - € 98,00**
Rosso articolato e ben eseguito, dallo stile sobriamente moderno
- 4° **Poggio Landi, Brunello di Montalcino Riserva 2019 - € 110,00**
Generoso Sangiovese dai tratti aromatici intensi e dal gusto pieno e appagante
- 5° **Tenuta Meraviglia, Bolgheri Superiore Maestro di Cava 2019 - € 85,00**
Tutta la potenza e la seduzione che segna i vini del bolgherese



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it



Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio Vino Chianti Classico

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it

shop



italessé
Taste Like a Master



Simply Italian
GREAT WINES



Questo è un
tappo
DIAM



DIAM.
la nuova tradizione



Progettazione
Cantine Vinicole