N. 246

APRILE 2026

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 246 - Aprile 2026 - 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 2026

IL CHIANTI CLASSICO

SOTTO LA LENTE

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



MARCHESI ANTINORI

Docg Chianti Classico Villa Antinori Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, altre uve rosse compl.
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Marchesi Antinori
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Edoardo Bizzelli

Antinori è senz'altro la griffe enoica toscana per eccellenza e possiede varie tenute e vigneti in tutta la Regione. Ma Antinori è soprattutto Chianti Classico, la denominazione dove la famiglia si trova veramente a casa e dove è posta la sua cantina più importante. Il Chianti Classico Villa Antinori Riserva 2022, maturato per due anni in legno grande e barrique, profuma di melograno, ciliegia e arancia mature, con tocchi di fiori appena appassiti, erbe aromatiche, spezie e cioccolato. In bocca il sorso è contrastato tra la dolcezza del frutto e una buona verve acida, sviluppandosi continuo e ben profilato, fino ad un finale intenso e persistente su toni ancora fruttati e speziati. **(fp)**



TENUTA PERANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, altre uve rosse compl.
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Società Agr.
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolò d'Afflitto

Acquistata nel 2017, Tenuta Perano è la sede chiantigiana delle proprietà della famiglia Frescobaldi. Si trova nell'Uga di Gaiole in Chianti e conta 92 ettari di vigna su di un totale di 250: sono vigne che toccano i 500 metri di altezza e esposte a sud, su terreni molto pendenti ad elevato contenuto di scheletro. Dall'azienda escono 3 etichette: la Gran Selezione Rialzi, la Riserva e il Chianti Classico annata, che nella versione 2023 profuma di fragola e ciliegia in caramella, di macchia mediterranea, con cenni ematici; il sorso è pieno e polposo, dai tannini sottili e dalla generosa sapidità fruttata, che si affina sul finale lasciando ricordi di vaniglia e pepe bianco. **(ns)**



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castelnuovo Berardenga Vicoregio 36

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Marchesi Mazzei Società Agricola
Proprietà: famiglia Mazzei
Enologo: Gionata Putignani

Arriva dall'Unità Geografica Aggiuntiva di Castelnuovo Berardenga il Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 del Castello di Fonterutoli, ottenuto da Sangiovese in purezza - originato da 36 biotipi diversi, tra cui 18 selezioni massali dell'azienda - vinificato in legno e maturato in tonneau per 18 mesi, con un passaggio finale di 4 mesi in cemento. La versione 2022 propone un bagaglio aromatico ricco e sfaccettato, che rimanda ai frutti rossi e neri, al sottobosco, ai fiori e alla liquirizia, con tocchi di torrefazione e spezie. In bocca il sorso è morbido e cremoso, dal frutto polposo e dalla buona fragranza acida, terminando in un finale lungo e ancora speziato. **(are)**



PRINCIPE CORSINI - VILLA LE CORTI

Docg Chianti Classico Le Corti

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Le Corti Società Agricola
Proprietà: famiglia Corsini
Enologo: Claudio Ciglioni

Duccio Corsini ha ereditato una storia familiare lunghissima e fortemente intrecciata con le vicende secolari e spirituali dell'Italia, di cui fanno parte anche le due aziende agricole di Villa Le Corti a San Casciano Val di Pesa nel Chianti Classico e di Tenuta Marsiliana a Manciano nella Maremma Toscana. Dalla tenuta a San Casciano proviene il Le Corti 2024, che fermenta in acciaio e matura in cemento per un anno: dalla trama aperta e dalla tipica nota cruda chiantigiana, è profumato di fiori appassiti, ciliegia in confettura e ricordi iodati; il sorso è vellutato, ritmato dall'alternanza di sapidità e freschezza, che portano ad un lungo finale di mora e liquirizia. **(ns)**

EDITORIALE

NOBILTÀ E CHIANTI CLASSICO

C'è forse una terra del vino italiana che più di altre nasce e si sviluppa grazie alla nobiltà. Non è il peso dei titoli a contare, ma, piuttosto, la capacità di scrivere una storia che non ha eguali tra i vigneti del Bel Paese. Il "teatro" di questo percorso virtuoso è quello che oggi è conosciuto come Chianti Classico. Dell'attività vitivinicola della famiglia Antinori si cominciò a parlare nel 1385, anno in cui Giovanni di Piero entrò a fare parte dell'Arte dei Vinattieri di Firenze. E poi ci fu Antonio Antinori, a capo della Congregazione che redasse il bando di Cosimo III nel 1716. L'avventura vinicola dei Frescobaldi, già nel Cinquecento, riscuoteva l'apprezzamento di personaggi come Michelangelo ed Enrico VIII. E nel XIX secolo, Vittorio degli Albizi (imparentatosi con la famiglia) portò una ventata di novità a Pomino e Nipozzano introducendo i vitigni "borgognoni". Si deve a Ser Lapo Mazzei, nel 1398, il primo documento conosciuto sull'uso della denominazione "Chianti". E poi Filippo Mazzei, negli Stati Uniti freschi d'indipendenza, che comprò 700 acri di terra in Virginia, dando così vita alla prima Wine Company americana. I Ricasoli conobbero ben presto il successo esportando i loro vini, già nel Seicento. Con il "Barone di Ferro", Bettino Ricasoli, che inventò, in una lettera del 1872, la celeberrima "ricetta" del Chianti. La famiglia Corsini contribuì, tramite il Principe Tommaso, deputato del Regno d'Italia fra il 1865 e il 1882, all'ammodernamento dell'agricoltura della Toscana. E poi i Capponi, poco prima della nascita del Granducato di Toscana, con Niccola di Andrea (1524) acquisirono poderi in Val di Greve e, nel 1613, con Niccola Capponi scrissero un piccolo trattato di perizia enologica riguardo il "Modo di fare il vino alla franzese".

Buona lettura. **(fp)**

ALLO SCAFFALE

CASTELLO DI VOLPAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Coltassala

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Mammolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 62,00
Azienda: Fattoria Castello di Volpaia Società Agricola
Proprietà: Giovannella Stianti
Enologo: Lorenzo Regoli

Il Castello di Volpaia è la cantina raddese fondata nel 1966 ed oggi condotta dalla famiglia Mascheroni Stianti: conta su 45 ettari a vigneto in biologico e produce complessivamente in media 220.000 bottiglie, con le sue etichette già saldamente collocate tra quelle più significative della ormai affermata Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti. Il Chianti Classico Gran Selezione Coltassala 2022 profuma di frutti rossi maturi, fiori appena appassiti, erbe aromatiche e tabacco, con tocchi affumicati. In bocca il sorso è polposo, dalla solida struttura tannica e ben spinto da una fragrante acidità, che lo accompagna ad un finale ampio e persistente. **(are)**

ROCCA DELLE MACÌE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Castellina Sergio Zingarelli

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.369
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Società Agricola Rocca delle Macìe
Proprietà: famiglia Zingarelli
Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

La Gran Selezione Sergio Zingarelli è la massima espressione del Sangiovese di Rocca delle Macìe: dal 2014 proviene dal vigneto le Terrazze, ma è il risultato di un lungo progetto di ricostituzione dei vigneti della Tenuta Le Macìe, iniziato nel 2000. Frutto di un'annata molto calda e siccitosa, e una vendemmia di oltre un mese, iniziato con un anticipo di 15 giorni, la versione 2022 ha note ematiche e chinottate, profumi di prugna anche in confettura, di tamarindo e di caffé; al palato l'apporto alcolico riesce a trovare un buon equilibrio con una consistente sapidità, un tannino deciso e un'acidità nascosta ma presente, che riesce ad allungare la persistenza del sorso. **(ns)**

TOLAINI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.133
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tolaini Società Agricola
Proprietà: Lia Tolaini Banville
Enologo: Francesco Rosi

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 di vini in Usa, con il marchio Banville Wine Merchants. Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Montebello Sette è maturato per 18 mesi in legno grande. La versione 2022 profuma di frutta rossa matura, liquirizia, vaniglia e spezie. In bocca il sorso è pieno e morbido, dalla trama tannica fitta e dal finale avvolgente su ritorni speziati e tocchi balsamici. **(fp)**

MONTERAPONI

Docg Chianti Classico Il Campitello Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Agricola Monteraponi
Proprietà: Michele Braganti
Enologo: Maurizio Castelli

Il Chianti Classico Il Campitello Riserva 2022, vinificato in cemento e maturato in legno grande, profuma di frutti di bosco, fiori appena appassiti, macchia mediterranea, menta, spezie e grafite. In bocca il sorso è austero e polposo, dall'articolata e raffinata trama tannica e dal lungo e persistente finale ancora fruttato e speziato. Il progetto raddese di Michele Braganti, con le prime etichette uscite sul mercato con l'annata 2003, ha assunto ormai una definitiva e centrata fisionomia, che ha portato di slancio questa realtà produttiva tra i nomi più interessanti dell'intera denominazione del Gallo Nero, grazie a vini ben eseguiti e dalla solida e precisa personalità. **(are)**

LA GRIFFE



FÈLSINA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Colonia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Fèlsina Società Agricola
Proprietà: famiglia Poggiali
Enologo: Franco Bernabei

Il Chianti Classico Gran Selezione Colonia ha una storia particolare. A partire dal vigneto, da cui è originato, con il suo nome a rimandare ad un'antica colonia elioterapica, legando tre generazioni della famiglia Poggiali. Il nonno Domenico e il figlio Giuseppe iniziarono il reimpianto del vigneto negli anni Settanta, abbandonato però a metà degli anni Ottanta per eccesso di difficoltà nello scasso: sarà il nipote Giovanni, che nel 1993 completerà finalmente il lavoro. La prima vendemmia è datata 1997, ma la prima bottiglia arriva solo nel 2006. Diventa Chianti Classico nel 2007 e oggi ha compiuto il suo percorso diventando Gran Selezione. Maturata in barriques nuove per oltre 30 mesi, l'annata 2022 profuma di frutta rossa matura, grafite e spezie con tocchi balsamici e tostati. In bocca è tendenzialmente dolce e dalla solida struttura, con i tannini ad articolarsi fitti e continui, e terminando in un finale persistente dai ritorni fruttati e speziati e dalla nota di congedo ammandorlata. La Gran Selezione Colonia si aggiunge alle storiche etichette aziendali: dal Chianti Classico Rancia Riserva (in produzione dal 1983) alla Riserva Berardenga, quest'ultima anche in versione Chianti Classico annata, dal Fontalloro (Sangiovese in purezza prodotto dal 1983) al Maestro Raro (Cabernet Sauvignon in purezza prodotto dal 1987) e a I Sistri (Chardonnay in purezza in produzione dal 1987), per arrivare al Nero di Nubi (Pinot nero in purezza). Con sede nel cuore del villaggio di Castelnuovo Berardenga, "capitale" dell'omonima Uga, Fèlsina venne fondata nel 1966 dall'imprenditore ravennate Domenico Poggiali che, insieme al figlio Giuseppe, scelse di investire in uno dei territori più noti della Toscana enoica, fondando il primo nucleo produttivo della Fattoria Fèlsina. Fu proprio Giuseppe che modernizzò l'impresa (con il determinante lavoro di suo genero Giuseppe Mazzocolin, in pratica il protagonista del lancio definitivo dell'azienda tra i marchi più significativi del Gallo Nero). Nel 1981, ci fu l'acquisizione del Castello di Farnetella a Sinalunga a cui fece seguito, nel 1995, quella di Pagliarese, altra realtà storica dell'areale di Castelnuovo Berardenga. Negli anni Novanta, cominciava a muoversi in azienda infine Giovanni Poggiali, primo figlio di Giuseppe ed oggi alla guida dell'azienda. Una storia lunga e articolata che ha conciso con la rinascita del vino toscano, portando la cantina, situata appena fuori dall'abitato del paese chiantigiano, ai vertici assoluti dell'enologia italiana. Fèlsina attualmente conta su 72 ettari a vigneto in biologico, per una produzione che tocca le 500.000 bottiglie. **(fp)**

Area39 by GATE 39

BEST BUY

SAY WINE SAY PARTESA
TO ALL GENERATIONS OF WINE LOVERS
VAI SUL SITO PARTESAFORWINE.IT
partesa for Wine
MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

ISOLE E OLENA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 110.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Isole e Olena
Proprietà: Gruppo EPI
Enologo: Emanuele Reolon

Il Chianti Classico 2023 propone un naso dal rigoglioso e fragrante fruttato chiaro e scuro, che anticipa un sorso dalla trama articolata e al contempo scattante, dallo sviluppo deciso e dal finale dalla bella e continua nota pepata. Di Isole e Olena, protagonista dell'Unità Geografica Aggiuntiva San Donato in Poggio, e del suo artefice Paolo De Marchi è impossibile non parlare quando ci si accosta all'eccellenza produttiva chiantigiana almeno degli ultimi 45 anni. Nel 2022, l'azienda è passata di mano, senza perdere il suo smalto, diventando un'altra preziosa tessera del mosaico enoico del Gruppo francese Epi, già proprietario di Biondi Santi a Montalcino dal 2016. **(fp)**

LAMOLE DI LAMOLE

Docg Chianti Classico Duelame

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 75.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: SM Tenimenti Pile e Lamole e Vistarenni e Disdagio
Proprietà: Herita Marzotto Wine Estates
Enologo: Andrea Daldin

Questo vino proviene da due tipi di vigneti a Lamole: uno a 420 metri di altezza, il più basso dell'azienda, l'altro a 655 metri, il più alto; tutti sono arroccati sul terreno più diffuso in quest'Uga chiantigiana, cioè gradoni stratificati di sostanze minerali chiamate macigno. Da qui il nome Duelame per il Chianti Classico annata, che fermenta in acciaio e matura per oltre un anno in botti di legno medio/grandi. L'annata 2024 ha un naso appuntito, che profuma di mora in caramella, mentuccia, rosa canina e fiori rossi; il palato è carnoso, sapido e vivace, dal finale fresco di fiori e di visciola. Lamole di Lamole fa parte dell'Herita Marzotto Wine Estates dai primi anni Novanta. **(ns)**

VILLA CERNA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Il Chianti Classico Riserva 2022 propone un profilo olfattivo ampio che rimanda alla frutta rossa matura, alle viole, alla china, al sottobosco, al tabacco e alle spezie. In bocca il sorso è pieno e polposo, dall'articolazione profonda che combina una solida vena acida e tannini fitti e decisi, terminando in un finale lungo e persistente ancora sul frutto. Fin dall'epoca della sua acquisizione negli anni Sessanta da parte della famiglia Cecchi, la tenuta di Villa Cerna a Castellina in Chianti ha assunto la funzione di un vero e proprio centro di ricerca e sperimentazione, che, soprattutto, nelle annate a partire dal Nuovo Millennio, ha trovato una fisionomia stilistica centrata e solida. **(are)**

TENUTA DI NOZZOLE

Docg Chianti Classico La Forra Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Intenso e largo, il naso della Riserva 2022 di La Forra profuma di ciliegie sotto spirito, alloro, bacche di ginepro, fiori appassiti, arancia rossa e liquirizia. Al palato spiccano sapidità e acidità, trattenute centralmente dai tannini affilati e poi diffusi dal morbido apporto alcolico, che distribuisce anche note vegetali e speziate verso un lungo finale floreale, leggermente ammandorlato. Un vino pieno e deciso, che proviene dal vigneto in contrada La Forra a Greve in Chianti, dove sorge la Tenuta di Nozzole di Folonari. Lo affiancano il Chianti Classico Nozzole, la Gran Selezione Giovanni Folonari, l'Igt Il Pareto, lo Chardonnay Le Bruniche e il Vin Santo di casa. **(ns)**

VINTAGE



MONTEVERTINE

Toscana Igt Rosso Montevertine

Vendemmia: 1992
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 19.600
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agr. Montevertine
Proprietà: famiglia Manetti
Enologo: Giulio Gambelli

Quali sono i vini che decretano l'eccellenza di una cantina? Quelli prodotti in annate eccezionali o quelli ottenuti da millesimi molto deboli? Facile esporsi nel primo caso, ma decisivo, probabilmente, constatare la solidità di un'etichetta nel secondo. È il caso di questo Montevertine 1992 - prodotto dal 1971 al 1981 come Chianti Classico e dal 1982 semplicemente come Montevertine - figlio di annata che in Toscana ancora si ricorda come davvero difficile. Uno splendido "trentaquattrenne" - da uve Sangiovese, con un piccolo saldo di Canaiolo e Colorino, vinificato in cemento e maturato in legno grande – che al naso si muove ancora fragrante tra piccoli frutti rossi, erbe officinali e tocchi affumicati, per poi proseguire in bocca con dinamismo e vivacità per presenza tannica e verve acida, con un finale arioso dai toni agrumati. La storia ha già messo Montevertine nel posto che merita: tra le migliori cantine toscane di sempre. Dunque d'Italia e del mondo. E il Sangiovese di casa, raddese fino al midollo, resta sempre quello da consigliare, anche ad un extraterrestre piovuto dal cielo con la curiosità di bere il migliore. **(fp)**

L'OUTSIDER



DIEVOLE

Toscana Igt Bianco Trebbiano Campinovi

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Trebbiano
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: ABFV
Enologo: Luigi Temperini

Specie in una fase come questa, in cui "il bianco" ha ritrovato un trend commerciale assai positivo, anche in aree produttive come quella del Chianti Classico, si sta progressivamente costituendo un nucleo di cantine che hanno ritrovato il "gusto" per questa tipologia. Peraltro non dovendo cercare troppo lontano, perché nelle colline chiantigiane c'è sempre stata una certa tradizione bianchista. Ecco allora il progetto Campinovi di Dievole che prende, per l'appunto, le mosse da un vitigno storico dell'areale, il Trebbiano. Il Campinovi, dopo una sperimentazione su varie metodologie produttive, è ottenuto da una fermentazione in cemento e una maturazione per 12 mesi in legno grande. La versione 2023 rimanda aromaticamente alla frutta a polpa bianca matura, alla pietra focaia, ai fiori appena appassiti e alle erbe di campo. In bocca il sorso è ben profilato, congedandosi con un finale saporito e dai tocchi agrumati. Dievole si trova nell'Uga di Vagliagli e conta su 152 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Fa parte del gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards, dal 2012. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA VINI DI TOSCANA - SIENA
VIA IL CAMPO, 78-81 - SIENA

Anche l'enoteca "Vini di Toscana" di Siena (Tel. +39 0577 554564) fa parte - come numerosi altri punti vendita posti strategicamente a Montepulciano, Pienza, San Gimignano, Firenze, Arezzo, Cortona e Bergamo - del Gruppo Margheriti attraverso la Margheriti Food & Wine. Insieme propongono un'offerta senza compromessi, dal meglio del mondo enoico toscano, italiano e internazionale:

COSA VENDE

Masseto, Toscana Rosso Sei Litri Imperiale 2009 - € 18.900,00
Il marchio bolgherese ormai diventato una vera e propria icona

Romanée Conti, La Tache 2005 - € 13.500,00
Il mito assoluto per tutti i wine lover

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2021 - € 460,00
Il vino italiano più noto al mondo

Montevertine, Toscana Rosso Pergole Torte Magnum 2021 - € 2.200,00
Il Sangiovese toscano per eccellenza

Soldera, Toscana Rosso 2018 - € 1.480,00
Uno dei vini più rari ed iconici della Toscana

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2019 - € 1.250,00
Il Barolo da aste, fra i più pregiati senza se e senza ma

Castello della Sala, Umbria Bianco Nibbio 2020 - € 295,00
Bianco umbro raffinato e di esecuzione ineccepibile

Salon, Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2012 - € 2.150,00
Lo Champagne forse più "perfetto" tra i grandi classici

Lady Gaga, Champagne Brut Ed. Limitata 2010 - € 500,00
Quando il mondo della musica internazionale incontra il vino

Fèlsina, Spumante Brut Blanc de Noir 2019 - € 40,00
Bollicine toscane ben eseguite

COSA CONSIGLIA

Brancaia, Chianti Classico Riserva 2022 - € 45,00
Un vino che ha nella raffinatezza il suo punto di forza

Marchesi Antinori, Chianti Classico G.S. Badia a Passignano 2021 - € 70,00
Una Gran Selezione dallo stile moderne e dall'esecuzione inappuntabile

Capannelle, Chianti Classico Riserva 2016 - € 70,00
Uno dei marchi più noti dell'Uga Gaiole in Chianti

Marchesi Antinori, Chianti Classico Gran Selezione Buiano 2021 - € 145,00
Gran Selezione ottenuta nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Castellina in Chianti

Fèlsina, Chianti Classico Berardenga Riserva 2022 - € 39,00
Un vino che ben identifica l'azienda con sede a Castelnuovo Berardenga

Badia a Coltibuono, Chianti Classico Riserva 2019 - € 49,00
Un Chianti Classico Riserva di bella finezza ed equilibrio

San Felice, Chianti Classico Gran Selezione La Pieve 2021 - € 55,00
Rosso intenso e dalla progressione gustativa ben profilata

Tenuta Perano, Chianti Classico Riserva 2021 - € 36,00
Un Chianti Classico Riserva all'insegna dello stile moderno

Riecine, Chianti Classico Riserva 2020 - € 60,00
Una delle migliori interpretazioni nella sua tipologia

Arillo in Terrabianca, Chianti Classico G.S. Vigna Terrabianca - € 72,00
Una Gran Selezione ben fatta e caratterizzata da uno stile moderno

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CASTELLO DI AMA
Docg Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 65.078
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Società Agr. Castello di Ama
Proprietà: famiglie Carini, Sebasti e Tradico
Enologo: Marco Pallanti

Un marchio una garanzia, verrebbe da dire. E non è neppure una novità - anche se non sono mancate pure fasi di appannamento nel recente passato tra i vini del Castello di Ama - ed oggi è davvero difficile trovare nel suo portafoglio etichette che siano solo un po' meno che ottime. Insomma, una gamma di vini dalla solida e confortante costanza qualitativa decisamente affascinante, che non teme alcuna sfida ed è capace di diventare perfino un modello per tanti produttori. Il Castello di Ama, posto nell'Uga di Gaiole in Chianti, conta su 75 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 320.000 bottiglie, rappresentando un punto di riferimento del Gallo Nero e dell'intero scenario enoico toscano. Il Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2021, che effettua la fermentazione malolattica in barrique dove matura per 14 mesi, possiede profumi che spaziano dalle nuance di viola a quelle di ciliegia, fino a qualche cenno speziato e tostato. La bocca è succosa e magistrale per articolazione tannica, contrasto tra dolcezza del frutto e acidità e finale ampio ancora sul frutto fragrante.
(fp)

LA SORPRESA



COLOMBAIO DI CENCIO
Docg Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Montelodoli

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 36,50
Azienda: Colombaio di Cencio
Proprietà: Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda
Enologo: Alessandro Faenzi

Rappresentano il nuovo corso produttivo del Colombaio di Cencio le tre Gran Selezione dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole ottenute da tre distinti Cru: Vinci, Cornia e Montelodoli. Quest'ultimo, nella versione 2021, vinificata ad acino intero e maturata per 30 mesi in legno grande, profuma di frutti rossi maturi, sottobosco e spezie. In bocca il sorso è ben proporzionato, dai tannini calibrati e dal finale ampio ancora su toni fruttati e speziati. È Andrea Farinetti, figlio di Oscar, noto imprenditore, a condurre, dal 2017, Il Colombaio di Cencio (cantina nata nei primi anni Novanta ad opera dell'imprenditore tedesco Werner Ernest Wilhelm). 23 gli ettari coltivati a vigneto, collocati su 3 unità produttive principali: Montelodoli, Cornia e Vinci, posti ad altezze variabili sul livello del mare che vanno dai 280 ai 480 metri. La sfida, evidentemente, è quella proposta dal Sangiovese, varietà affascinante e capace di esprimersi alla grande a queste latitudini, ma anche ostica e poco propensa ad essere "intrappolata" da protocolli produttivi non in linea con la sua profonda comprensione.
(fp)

DA MONTALCINO AL MONDO
FROM MONTALCINO TO THE WORLD
for a better wine world
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

SPUNTATURE

IL CHIANTI CLASSICO NEI MARI AGITATI DELLA CRISI

Dopo un 2025 chiuso positivamente per la denominazione Chianti Classico sui mercati - che cresce del 1,2% in volume e del 2,6% in valore, con il 19% del vino venduto in Italia, il 49% assorbito da Usa e Canada, il resto diviso tra Europa ed Asia - la denominazione del Gallo Nero appare forse come quella più in forma nello scenario enologico toscano, pur non sfuggendo alle difficoltà "scodellate" dal mix del perdurare dei conflitti, dall'evoluzione del gusto dei consumatori, dai dazi di Trump e dalle economie in recessione in Paesi importanti per i loro sbocchi di mercato. Il Chianti Classico riparte, quindi, a buon diritto dallo slogan "vino è cultura", che tra le colline di Siena e Firenze ha un valore assolutamente tangibile e scandito da una consolidata storia secolare, arricchita anche dal contributo della donne. Nonostante nubi sempre più minacciose si raccolgano nel cielo enoico nazionale, dunque, il percorso qualitativo (in splendida forma) dei Chianti Classico sembra sempre più sicuro. Lo abbiamo visto nel nostro report dalla "Chianti Classico Collection" 2026, nei vini contenuti in questa monografia (e nelle edizioni del 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025) ed anche in quelli delle aziende della Tenuta di Arceno, del Castello di Monsanto, di Riecine, di Vicchiomaggio, de I Fabbri, di Vallepicciola, della Tenuta di Lilliano, di Buondonno, di San Leonino, di Poggerino, di Querciabella, di Carpineto, di Val delle Corti, di Maurizio Alongi, della Tenuta di Bibbiano, di Caparsa, del Castello di Radda, di Capraia, del Castello di Albola, del Castello di Meleto, di Istine, di Fontodi, di Villa Calcinaia, di Castello Monterinaldi, di Ruffino, di Arillo in Terrabianca, de La Montanina, de L'Erta di Radda, di Brancaia, di Castelvecchi e di Vigneti La Selvanella, di cui, a breve, racconteremo nella newsletter settimanale "I Vini di WineNews".

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



LA TINAIA DI BORGO SCOPETO

LOCALITÀ BORGO SCOPETO - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Tel: +39 0577 320001
Sito Web: www.borgoscopetorelais.it

La Tinaia è il ristorante di Borgo Scopeto Wine & Country Relais, posto ad un passo da Vagliagli e a poca distanza da Siena. Al centro dell'offerta del locale una cucina toscana contemporanea che esalta i sapori del territorio con ingredienti di alta qualità, pane e pasta fresca fatti in casa e prodotti stagionali. La filosofia culinaria si basa su una filiera controllata (le verdure provengono dall'orto aziendale), rispetto della stagionalità e una creatività equilibrata, con piatti come la terrina di quaglia e piccione pane briosciato, ravanelli, maionese al prezzemolo; lo gnocco, salvia e arancia, ragù d'anatra, santoreggia; la Pancia di maiale, lavanda, lenticchie, blu di mucca, mela cotogna; il Tomahawk di Cinta Senese, cipolla alla cenere, purè di patate e, per finire, il lemond curd, crumble al papavero, lampone, meringa, sorbetto alla mandorla.

(fp)

LA TOP 5 DI "LA TINAIA"

> **Borgo Scopeto, Chianti Classico 2022 - € 40,00**
Rosso profumato e dalla beva scorrevole e saporita

> **Altesino, Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2020 - € 125,00**
Una delle etichette storiche della denominazione di Montalcino

> **Massolino, Barbaresco Albesani 2019 - € 115,00**
Un Nebbiolo affascinante e ben eseguito

> **Arpepe, Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2016 - € 115,00**
Raffinato e sottile nel suo sviluppo gustativo, accompagnato da profumi sfumati

> **Brigaldara, Valpolicella Ripasso Superiore Il Vegro 2021 - € 65,00**
Vino ben profilato e dai tratti piacevolmente dolci

IL BUONO DEL TERRITORIO



VERMOUTH ROSSO

SAN FELICE

LOCALITÀ SAN FELICE -
CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
Tel: +39 0577 39911
Sito Web: www.sanfelice.com

San Felice non è solo vino: il piccolo borgo a Castelnuovo Berardenga in cui ha sede, accoglie un universo di altri progetti iniziati nel 1970 con l'acquisizione da parte del Gruppo Assicurativo Allianz. Il centro dell'attività vitivinicola si sviluppa qui a partire da 150 ettari di vigna a conduzione biologica rigenerativa. Parallelamente nasce l'ospitalità con l'albergo diffuso Borgo San Felice Resort, che comprende una Spa, impianti sportivi e un emporio. Aprono poi due ristoranti in collaborazione con lo chef stellato Enrico Bartolini: per il fine dining c'è il Poggio Rosso, per una cucina tradizionale toscana l'Osteria Il Grigio. Anche la sostenibilità sociale è un tema a San Felice, centrato con "l'Orto e l'Aia Felice" che coinvolge giovani diversamente abili e anziani della zona, per imparare a coltivare un orto e allevare animali da cortile. Nel 1981 viene acquisita Campogiovanni a Montalcino, mentre Bell'Aja a Bolgheri arriva dal 2016. In totale oggi i vigneti toccano i 188 ettari, gli uliveti sono 60, poi boschi e cereali fino a coprire 685 ettari di proprietà. C'è anche spazio per un vigneto sperimentale sulle antiche varietà autoctone del Chianti, da cui nasce la linea Vitiarium, che comprende 5 vini e questo Vermouth rosso artigianale. Distillato da Bordiga in Piemonte, si compone da un Igt Toscana rosso di San Felice, aromatizzato con assenzio, genziana, arancia dolce e vaniglia, quassio e coriandolo. Solo 1700 bottiglie, impreziosite dall'etichetta della collezione Vitiarium disegnata da Federica Cecchi.

(ns)



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 © 2000/2026 www.winenews.it



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



