

## TOSCANA

E' la regione la cui viticoltura è la più conosciuta nel mondo; il Chianti è stato il primo vino esportato e ha conquistato gli Stati Uniti. Il successo è anche legato al turismo che ha fatto di questa regione una terra ambita. Siena e Firenze sono le aree principali e le più prestigiose (Brunello e Chianti sono sinonimi di zone dalle origini antiche).

Prato è famosa per il vino Carmignano che è una DOCG e Livorno per il Sassicaia; tra i bianchi la Vernaccia di S. Gimignano DOCG. A Grosseto e nella Maremma ci sono diverse nuove aziende e una DOCG, il Morellino di Scansano. Il vitigno che più caratterizza il territorio è il Sangiovese, distinto in grosso (Brunello) e piccolo (Morellino), classificati così in base al diametro dell'acino. 6 DOCG, 36 DOC.

**Assaggio:** Chianti Classico, Azienda Briante, 2007, il marchio del consorzio è un gallo, 13°, 60% Sangiovese e 40 altri vitigni

**Assaggio:** Vino Nobile di Montepulciano, DOCG, azienda Cecchi, vitigno Prugnolo Gentile e Sangiovese grosso, 13° ½

Colore: rosso porpora

Profumo: molto profumato

Sapore: tannico

Invecchiato in piccole botti di rovere.

**Assaggio:** Morellino di Scansano, azienda Mantellassi, Magliano, vitigno Sangiovese piccolo. Invecchiato in botte piccola per 1 anno e ½

Sapore: speziato, robusto, armonico, astringente e duraturo.

**Assaggio:** Brunello azienda Barbi Colombini, 2004, invecchiato 3 anni in botte più 1 anno di affinamento in bottiglia

Colore: rubino, tendente al granato

Profumo: vinoso, timo, more, ciliege

Sapore: giustamente acido.

Tenuto in cantina coricato dura anche 10 anni.

**Vin Santo:** le uve vengono raccolte prima dei rossi dai grappoli migliori, fatte appassire naturalmente negli appassitoi per alcuni mesi.

**Assaggio:** Azienda Piero delle Francesca delle Cantine Bucciarelli di Villa Bagnaia (AR)

Colore: dorato intenso

Profumo: confettura di arancia

Sapore: dolce, armonico, vellutato.

Esiste il Vin Santo del Chianti e quello del Chianti Classico Occhio di Pernice che è rosato. Ci vogliono almeno 10 anni per fare un buon prodotto.