

CAPODANNO A TUTTA BOLLA, PURCHÉ TOSCANA!



I migliori spumanti toscani per brindare al nuovo anno: bianchi, rosati, secchi, dolci, metodo Classico, Charmat e Ancestrale, ce n'è davvero per tutti i gusti

Quali sono i migliori spumanti toscani? Una guida....frizzantina!

Di cosa parliamo in questo articolo:

- Vini spumanti toscani: ed è subito brindisi
- Vini Naturali di Toscana
- Di Val d'Orcia e bollicine
- Chianti Rufina, più frizzante che mai
- Montespertoli e la bollicina della Tenuta di Maiano

Con le festività in corso e le tante cene in programma dobbiamo considerare la nostra scorta di vini.

D'altra parte non c'è occasione speciale senza brindisi, e se si tratta del brindisi dei brindisi, quello col quale salutiamo l'anno vecchio per accogliere quello nuovo, be', un calice scintillante pronto per il cin-cin è d'obbligo. Con cosa riempirlo? Ma con delle bollicine! Ed ecco una breve guida ai migliori spumanti toscani, tutti rigorosamente biologici o biodinamici, per assaggiare qualcosa di diverso nella serata più frizzante dell'anno.



Migliori spumanti toscani, ed è subito brindisi

Iniziamo la nostra panoramica sui migliori spumanti toscani con due bottiglie prodotte nella provincia di Siena da una cantina che ama il sangiovese in tutte le sue declinazioni, anche quella spumantizzata.

Vini Naturali di Toscana

Si chiama proprio “Vini Naturali di Toscana” il sito web dedicato ai vini prodotti nelle fattorie della famiglia Galeotti Ottieri della Ciaja e Galli in giro per il senese, dove si segue una precisa idea di viticoltura biologica e vinificazione naturale.

L’amore per il sangiovese e per la sua declinazione in rosa ha portato all’ideazione di Roizone, un metodo Classico Brut profumato e pieno. Ci sono voluti 3 anni di sperimentazione prima di arrivare alla totale soddisfazione – raccontano i proprietari – considerato che anche la presa di spuma avviene in situ. I residui sul fondo bottiglia e la torbidità del vino sono indice della naturalità del prodotto, oltre che conseguenze dirette e volute del metodo di spumantizzazione.

A onor del vero, prima di Roizone, a intrigare l’Azienda è stato un vino assemblato secondo il metodo ancestrale. Questo l’ha spinto a sperimentare sul fronte bollicine. Anicisa è uno spumante non dosato ottenuto senza uso di zuccheri raffinati e lieviti selezionati (il metodo ancestrale consiste nello sfruttare gli zuccheri e i lieviti del mosto per la rifermentazione in bottiglia). Ottenuto da un vino base naturale, la bollicina finale è molto secca e asciutta, ha un profilo olfattivo ricco, al palato è rotondo, con un’effervescenza fine e persistente.

Una curiosità: il nome Roizone deriva da quello di un antenato, Roizone Ottieri della Ciaja vissuto nel 990 d.C., mentre il nome Anicisa proviene da un’iscrizione incisa su un’urna rinvenuta vicino al luogo di produzione.



Di Val d'Orcia e bollicine

Per scoprire la prossima bottiglia della nostra selezione dei migliori spumanti toscani, rimaniamo in zona scendendo giusto un pò più a sud per approdare nella suggestiva [Val d'Orcia](#). Qui, in posizione panoramica di straordinaria bellezza, la giovane Azienda biologica e biodinamica Tenuta Sanoner produce uno spumante molto interessante. Si chiama Aetos, ed è un Extra-Brut Bianco Metodo Classico ottenuto da uve sangiovese e chardonnay. Vendemmia condotta rigorosamente a mano, i grappoli vengono raccolti precocemente per assicurare acidità e freschezza. Dopo una soffice pressatura del grappolo intero e una fermentazione alcolica in vasche di acciaio, segue una rifermentazione in bottiglia di almeno 24 mesi. Di questo vino ne vengono prodotte solo 2.000 bottiglie all'anno: dunque se lo trovate non fatevelo scappare!

L'azienda propone anche una versione in rosa, da sangiovese, ma meno secca e millesimata. Si chiama Aetos Sparkling Rosé Brut Millesimato 2020. Sosta sui lieviti almeno 4 mesi. Contraddistinto da un profilo elegante e delicato, al naso si percepiscono chiari profumi di piccoli frutti rossi e una nota di erbe aromatiche. Dalla vivace ma sottile effervescenza, in bocca risulta fresco e persistente.



Chianti Rufina più frizzante che mai

Proseguiamo il nostro viaggio tra i migliori spumanti toscani, rimanendo nell'entroterra, ma spostandoci a nord di Firenze. Siamo in Chianti, ma la sottozona è quella del Chianti Rufina. Celebre soprattutto per la qualità dei suoi rossi, già da tempo si è fatta notare anche per le sue interessanti bollicine.

Al Castello del Trebbio si usano pratiche biodinamiche e risorse da energie rinnovabili, ed è questa la filosofia che sta alla base del loro Brut Metodo Classico. Chardonnay al 70% e trebbiano al 30%, la particolarità di questo vino spumante è data dal suo *liqueur d'expédition* a base di sangiovese affinato in anfora che conferisce al vino una lieve sfumatura di buccia di cipolla. Fresco, sapido, agrumato e di buona struttura. Veramente molto interessante. Affinato sui lieviti 30 mesi, ne producono circa 5.000 bottiglie all'anno.



Montespertoli e la bolla della Tenuta Maiano

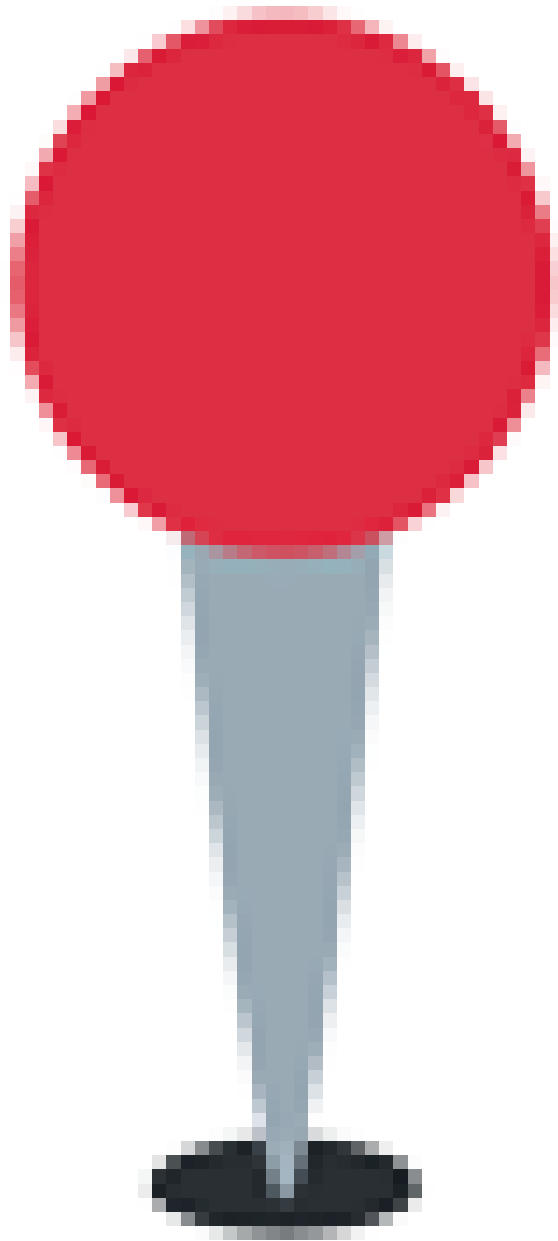
Chiudiamo la nostra rassegna dedicata ai migliori spumanti toscani per questo Capodanno 2021, con una Tenuta alle porte di Firenze. Siamo a Montespertoli, territorio collinare naturalmente scenografico che si estende tra colline, ripidi pendii e strettissime vallate. Famosissimo per il suo Chianti, vi assicuriamo che anche i due spumanti della Tenuta Maiano, azienda biologica estremamente attenta al rispetto dell'ambiente, meritano la vostra attenzione.

Il primo dei due è un vino bianco spumante, la cui presa di spuma avviene in autoclave secondo il Metodo Charmat lungo. Segue poi una maturazione sui lieviti di 6-8 mesi. Affina in bottiglia per 3 mesi ed è un Blanc de Blanc: i vitigni usati sono infatti chardonnay e sauvignon blanc. È un brut - da qui il suo nome Maiano Brut - e si presenta con profumi di fiori bianchi, spezie e note tostate. Al palato è morbido e ben equilibrato.

L'altro vino spumante della Tenuta è invece un Demi Sec rosato da 100% malvasia nera. Presa di spuma di circa due mesi - Metodo Charmat corto - affina esclusivamente in bottiglia. Dal colore cerasuolo, fine nel perlage, al naso ha piacevoli rimandi di frutta rossa e piccole bacche del sottobosco. Spiccati anche i sentori di fiori che ricordano bouganville e viole. Amabile e di buona alcolicità, ha buon sostegno in quanto a freschezza, pur mantenendo una gradevole salinità. Il suo nome? Mio&Tuo.



Cari lettori e care lettrici, sarà con quest'ultima bottiglia che saluterete il 2021? Per quale dei migliori spumanti toscani operete per il brindisi di tutti i brindisi? Vada come vada, noi di TP vi auguriamo un Capodanno più frizzante che mai. Auguri!



PER APPROFONDIRE:

- [Cenone di Capodanno: un menù tutto toscano](#)
- [“Bacco in Toscana”: l’elogio del vino toscano di Francesco Redi](#)
- [I migliori vini per accompagnare un tipico pranzo di Natale toscano](#)
- [Stefani dal 1888, da trattoria di posta a ristorante gourmet: un salto quantico ben riuscito](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata @Copyright TuscanyPeople

