

VINI DEL SENESE, COME SCEGLIERE BENE IN UNA ZONA D'ECCELLENZA VINICOLA



Breve guida ai vini del senese: le indicazioni essenziali per poter scegliere tra i tanti vini toscani prodotti in provincia di Siena.

Vini del senese: tipologie, disciplinari ed etichette da acquistare

Siena è uno dei grandi territori di elezione del vino, non solo toscani o italiani, ma addirittura mondiali. Tra i vini del senese, la scelta abbonda in termini di quantità di aziende, di qualità, di varietà.



Vini del senese: varietà, bontà e qualità

Si va dai Brunelli, ai Chianti classico e Colli senesi, ai Nobili di Montepulciano, alle Vernacce di San Gimignano. Si spazia dai vini base, alle riserve, alle gran selezioni, agli elitari Super Tuscan. Come scegliere, allora, le bottiglie di vino senese più interessanti all'interno di un'offerta così ampia e per grossa parte di ottimo livello?

Be', noi non abbiamo certo la bacchetta magica, né possediamo la competenza o l'autorevolezza di un Robert Parker, di una Jancis Robinson o di un sommelier come Luca Gardini, ma da toscani appassionati di vino azzardiamo i nostri piccoli suggerimenti per scegliere i migliori vini del senese.



Leggi anche: [Luca Gardini: il mondo del vino è 0.0](#)



Chianti, “Classico” e non

Da quando, il 24 settembre 1716, il Granduca Cosimo III emanò il famoso bando nel quale venivano determinati i confini delle zone del Chianti, questo è divenuto uno dei più importanti territori vinicoli toscani.

L’originale formula del barone Bettino Ricasoli per il suo Chianti era: 70% “sangiovese” (sangiovese), 15% canaiolo, 15% malvasia e trebbiano. Oggi la maggior parte dei produttori opta per un sangiovese in purezza o in abbinamento a quantità variabili di cabernet sauvignon e/o merlot, ma c’è chi ancora si attiene all’antica ricetta del Barone di Ferro.

Il Consorzio del Gallo Nero

Nel ’24 nasce il Consorzio Gallo Nero, quindi, nel ’32, un decreto del governo italiano determina con legge la zona del Chianti Classico, quel territorio ricompreso per intero tra le province di Firenze, a nord, e Siena, a sud, il cui rigoroso disciplinare prevede l’uso del sangiovese nella misura dell’ 80% - 100%, eventualmente da miscelarsi ad altri vitigni, uve complementari, fino a un massimo del 20%.

Le tre tipologie ufficiali sono: Chianti Classico, Riserva e Gran Selezione.

I migliori Chianti Classico

Esistono poi altre 7 sottozone di Chianti, tra cui, nello specifico per i vini del senese, il Chianti Colli Senesi, prodotto con uve sangiovese e non oltre il 25% di altri vitigni.

Tra i migliori Chianti Classico nella zona del senese consigliamo *"L'apparita"* 2016 del Castello di Ama (Gaiole in Chianti), un merlot in purezza di grande personalità; e, un po' più di nicchia, *"Fanatico"*, Chianti Classico Riserva DOCG, di Villa Trasqua, a Castellina in Chianti, col suo carattere elegante e intenso.

I migliori Chianti Colli Senesi

Per i Chianti Colli Senesi, invece, consigliamo il *"Casabianca"* 2016, della Fattoria Casabianca, certificato biologico e vegan; e *"Alessandro Tofanari"* 2011, di San Gimignano, dall'ingresso sottile ma con una progressione irresistibile e ricca di sapore. Ricordiamo, come categoria, anche l'ottimo passito DOC, Vin Santo del Chianti.



Leggi anche: [Le sottozone del Chianti: facciamo ordine e spieghiamo i perché](#)



Brunello e Rosso di Montalcino

Il Brunello di Montalcino, forse il re dei vini del senese, è stato tra le prime tipologie italiane a ottenere la DOC e il primo a ottenere, nel 1980, la DOCG. È prodotto nel territorio del comune di Montalcino e ottenuto esclusivamente da uve sangiovese grosso, denominato poi “brunello” per il colore particolarmente scuro degli acini.

La sua caratteristica è la lunga maturazione prima dell’immissione in commercio: deve essere sottoposto a un periodo di affinamento di almeno due anni in contenitori di rovere di qualsiasi dimensione, e di almeno 4 mesi in bottiglia, e non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio dell’anno successivo al termine di 5 anni calcolati considerando l’annata della vendemmia. La vinificazione, l’affinamento e l’imbottigliamento devono essere effettuati solo nel comune di Montalcino.

Il “Rosso di Montalcino”, invece, prodotto dalle stesse uve, ha un disciplinare meno stretto e una qualità più bassa. Vino un po’ più di pronta beva, ma spesso stupisce. Non tutti i Rossi sono uguali.

I migliori vini di Montalcino

Sui brunelli ci si può sbizzarrire, ma noi consigliamo un *"Casanova del Neri"* 2013 o 2015 (o qualsiasi annata a seconda del budget) e un Marroneto, *"Madonna delle grazie"*, che è sempre una garanzia, così come il Biondi Santi, mentre per qualcosa più di nicchia: *"Cupano"*, piccolissima azienda di tre ettari che fa grandi vini.

Ricordiamo anche, come categoria, il Moscadello di Montalcino, vino da dessert di antiche tradizioni, DOC dal 1985, prodotto con uve di Moscato bianco.



Leggi anche: [Sangiovese, il Re dei vitigni autoctoni toscani](#)



Vino Nobile e Rosso di Montepulciano

Le sue origini risalgono al 1300. L'appellativo di "nobile" sembra derivare dal fatto che la sua produzione, in una ristretta zona collinare del comune di Montepulciano, era curata dalle famiglie nobili del luogo.

La DOCG è stata autorizzata dal 1980. Per il Nobile vengono utilizzate solo uve provenienti dai vitigni sangiovese e canaiolo nero, con l'eventuale aggiunta di quelle di altre vitigni della zona, autorizzati dalla provincia di Siena. È un vino che deve essere sottoposto a un periodo di maturazione in legno di almeno 2 anni, a partire dal 1 gennaio successivo alla vendemmia. Il "Rosso di Montepulciano", esattamente come per il Rosso di Montalcino, è prodotto dalle stesse uve, ha un disciplinare meno ferreo e una qualità più bassa.

Noi, come vino Nobile, proponiamo *"Dei"* e *"Boscarelli"* 2016 (ottime anche le riserve degli anni precedenti) e, come nicchia, *"Rossodisera"* dell'azienda Metinella.



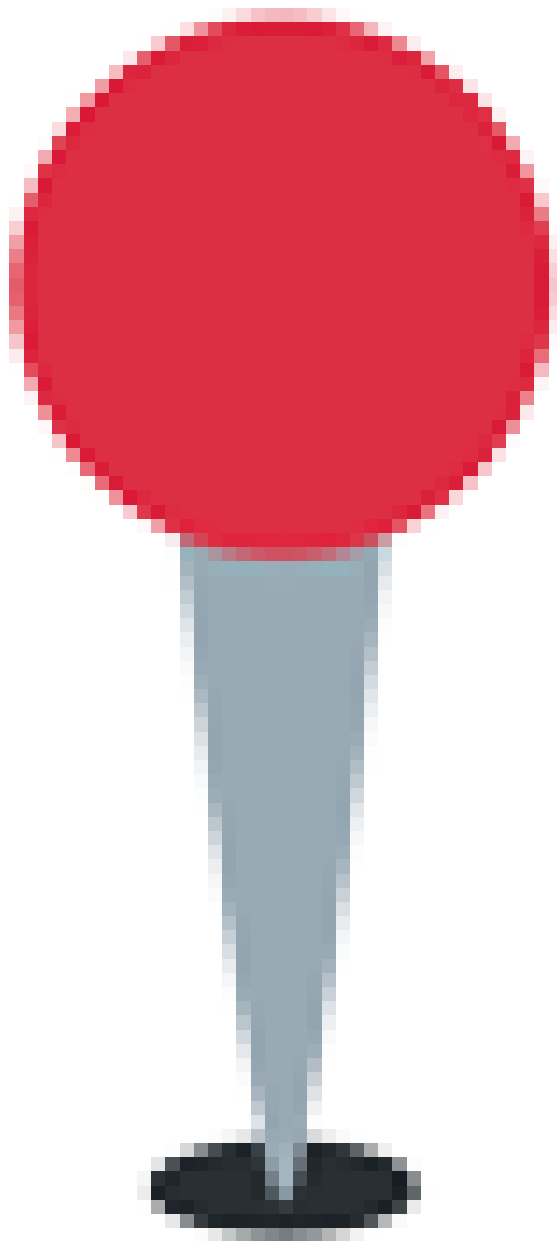
Leggi anche: [Metinella, tuscan experience al sapore di Nobile di Montepulciano](#)



Vernaccia di San Gimignano

Tra i vini del senese troviamo anche uno dei più famosi e ricercati vini bianchi toscani: la Vernaccia di San Gimignano. Vino bianco composto da almeno il 90 % di Vernaccia di San Gimignano e il restante 10% di uve complementari bianche. Prodotto esclusivamente nella zona di San Gimignano, è uno dei vini bianchi più pregiati e apprezzati al mondo. È una famosa DOCG ed è stato il primo vino italiano a ricevere il marchio di DOC nel 1966.

Noi proponiamo "*Vigna a solatio*", Riserva DOCG, di Casale Falchini, affinato in bottiglia da 5 a 8 anni dalla vendemmia, da anni un'eccellenza della zona; e la Riserva 2017 di San Benedetto Capanna.



PER APPROFONDIRE:





I grandi vini toscani spopolano alle grandi aste internazionali



L'importanza di chiamarsi Chianti Classico per il New York Times





L'oro delle torri: la Vernaccia di San Gimignano

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



