

Home > Focus > 96 punti da Wine Spectator alla Gran Selezione Chianti Classico di La...

Focus

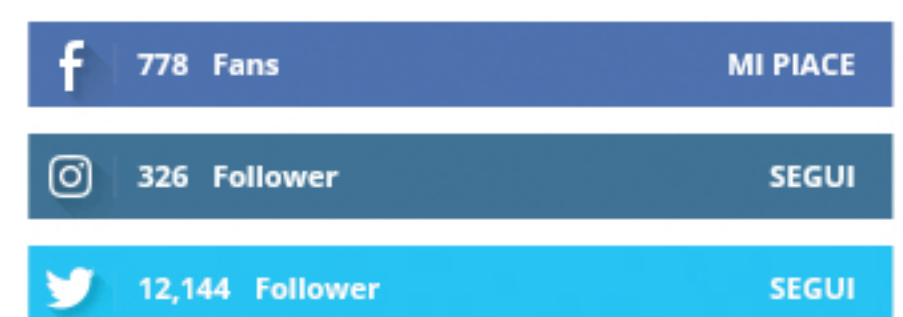
96 punti da Wine Spectator alla Gran Selezione Chianti Classico di La Sala del Torriano

Di **Fabio Itallano** - 4 Febbraio 2021

58 0



Segui & Condividi



Wine Spectator, tra le più influenti riviste dedicate al mondo del vino, **assegna 96 punti al Chianti Classico Gran Selezione 2016 dell'azienda La Sala del Torriano a Montefiridolfi (Fi), 92 punti al suo Chianti Classico 2018 e 92 al Chianti Classico Riserva 2017.**

Riconoscimenti importanti conferiti ad un realtà con radici profonde, capace di farsi apprezzare ogni giorno sempre di più dalla critica e dal pubblico grazie alla qualità dei suoi prodotti.

La Sala del Torriano, **75 ettari di cui 34 vitati, è di proprietà di Francesco Rossi Ferrini**, che si avvale **dal 2010 della consulenza di Stefano Di Blasi**, responsabile dal 1997 fino al 2008 dell'enologia delle aziende agrarie Tignanello, Guado al Tasso, Pian delle Vigne e La Braccasca del gruppo Antinori, e da diversi anni consulente in viticoltura ed enologia in Italia ed all'estero. **Agronomo ed enologo interno di La Sala del Torriano è Ovidio Mugnaini**, con un percorso professionale più che interessante ed una grande conoscenza del territorio in cui lavora e dei vigneti di cui si prende cura.

A La Sala del Torriano si intrecciano le storie di due cantine prime separate ed adesso, invece, facenti parti di un unico progetto: la Sala, in località Sorripa ed il Torriano a Montefiridolfi, azienda storica della famiglia materna di Francesco Rossi Ferrini che la acquistò nel 1937.

Dal 2010 il Torriano, 22 ettari vitati che si sviluppano sulle colline di Montefiridolfi, è gestita da Francesco che, con l'acquisizione di La Sala a pochi chilometri dall'azienda di famiglia ha ampliato la proprietà, che oggi può contare su 75 ettari totali costituiti da boschi, 3000 piante di ulivi e vigneti. **Dei 34 ettari vitati oltre l'80% è coltivato a uve sangiovese mentre il restante 20% vede sia vitigni internazionali, ovvero merlot e cabernet sauvignon, sia varietà autoctone come colorino e pugnello.**

La produzione vede 4 vini rossi, ossia **Chianti Classico Annata, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione e Rosso di Toscana Igt 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon**, e l'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Dop Biologico.

L'azienda è molto attenta alla natura ed alla sua cura e dal 2020 si avvale della certificazione bio. Lavora ogni giorno rispettando non solo la normativa delle realtà biologiche ma andando ben oltre, minimizzando l'uso della plastica, utilizzando prevalentemente energia elettrica ricavata da fonti rinnovabili, rispettando il suolo e lavorando solo quando necessario, utilizzando due stazioni meteorologiche che riducono al minimo l'impiego dei fitofarmaci consentiti nell'agricoltura biologica e servendosi di letame biologico.

Stretto è anche il legame con arte, con la quale l'azienda ha voluto creare sinergia con alcuni dei suoi vini. Ed è così che l'etichetta della Gran Selezione, della Grappa e del Vin Santo si avvalgono della prestigiosa firma dell'artista toscano Silvano Campeggi, in arte "Nano" (Firenze 1923 – 2018), autore di tutti i cartelloni del grande cinema Americano in Italia tra cui, per citarne alcuni, Colazione da Tiffany, Ben Hur, Casablanca, Via col Vento.

La Sala del Torriano è anche agriturismo. In località Montefiridolfi, sulle splendide colline che guardano la vallata, si può soggiornare in 4 appartamenti in stile toscano e godere della pace che questi luoghi sanno regalare.

TAGS Cabernet Sauvignon Chianti Classico Gran Selezione Chianti Classico La Sala del Torriano Merlot Sangiovese Wine Spectator



Articolo precedente

Poggio Torselli presenta il Bizzarria Rosato 2019

Articolo successivo

Vino e Salute: Per UIV inaccettabile inserire vino in black list

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Focus

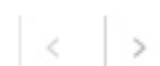
Veronafiere: 54ª edizione Vinitaly posticipata al 2022

Focus

Nuovo vino per Fiorano, debutta il frizzante naturale Scighera

Focus

Cantina Kurtatsch. Quale futuro per la cooperazione?



LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome: *

Email: *

Sito Web:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Pubblica Commento

BEREILVINO

Bereilvino.it è un portale di informazione vitivinicola totalmente indipendente, partecipativo, e aperto ai liberi contributi delle cantine, delle associazioni vitivinicole, delle agenzie di stampa e pubbliche relazioni a carattere interregionale. Chianque può sottoporre all'attenzione della redazione del sito un proprio articolo per la pubblicazione. Solo gli articoli più interessanti saranno pubblicati. Bereilvino.it non rappresenta in alcun modo una azienda o una attività commerciale e si mantiene solo grazie alle vostre donazioni.

Clicca qui e fai subito una donazione con PayPal per supportare Bereilvino.it

Scrivi a: info@bereilvino.it

