

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO / CRONACA



VINI E TERRITORIO



San Casciano di Val Pesa, un team giovane per un'azienda socia del Consorzio Chianti Classico dal 1941

L'azienda è certificata «bio» dal 2020 e punta a dare vita a vini territoriali e caratteriali, come il nuovo Pugnitello in purezza affinato in anfora

di Divina Vitale



Un team giovane ed energico che punta a dare vita a vini territoriali e caratteriali, come il nuovo Pugnitello in purezza affinato in anfora. Un esperimento che già promette bene con un varietale ben a fuoco, polposo ma con spinta, che si affiancherà alla linea classica del Chianti Classico dell'azienda La Sala del Torriano. **Siamo a San Casciano Val di Pesa**, l'azienda si compone di due corpi principali: Sorripa per 11 ettari vitati attorno alla cantina e il Torriano, a Montefiridolfi per altri 22. In

totale sono 75 ettari tra cui molti uliveti. Si produce un 80% di Sangiovese e il resto è dedicato al Colorino, Pugnitello e vitigni internazionali. La proprietà è di Francesco Rossi Ferrini che dal 2010 ha deciso di dedicarsi alla produzione di qualità.

Fu il nonno Piero Cateni, negli anni '30, ad acquistare la parte storica quella che si trova a Torriano e **già nel 1941 la Tenuta era socia del Consorzio del Chianti Classico**. Inoltre c'è una storia che merita di essere raccontata. Infatti le etichette della Gran Selezione, della Grappa e del Vin Santo sono state realizzate dall'artista toscano Silvano Campeggi, in arte "Nano" (Firenze 1923 – 2018).

È Nano che ha dipinto tutti i cartelloni del grande cinema americano in Italia tra cui, per citarne solo alcuni, Colazione da Tiffany, Ben Hur, Casablanca, Via col Vento. La "Sala del Torriano" era presente come placement all'evento multimediale a lui dedicato nella Sala d'Arme di Palazzo Vecchio a Firenze nel 2017. Nano era un caro amico della famiglia Rossi Ferrini e, grazie ad un'idea di Patrizia e Susanna, è stato realizzato un film

documentario su di lui, prodotto dalla Clipper Media e per la regia di Simone Aleandri, dal titolo "L'uomo che disegnava i sogni", distribuito dall'Istituto Luce.



L'azienda è certificata bio dal 2020 e in campo ci sono Stefano Di Blasi come consulente esterno dal 2010, Ovidio Mugnaini come enologo ed agronomo interno, Marco Giacomelli come direttore commerciale e Lorenzo Mugnaini per l'accoglienza. Campo all'Albero è l'Igt storico che nasce nel 1981, un blend di Merlot al 70% e Cabernet Sauvignon. **E poi si producono tre tipologie di Chianti Classico**, oltre al Vin Santo, quello d'annata, la Riserva e la Gran Selezione (100% Sangiovese da un ettaro e mezzo di vigneto) che nella 2016 sa regalare una bella energia, con un frutto dolce che esplose in bocca e rende la beva sicura e di grande persistenza.