

Home / Degustazioni / Azienda Agricola La Sala: Un'azienda, due aziende

AZIENDA AGRICOLA LA SALA. UN'AZIENDA, DUE AZIENDE

Di **Urano Cupisti** - 23 Dicembre 2021 361 0

Azienda La Sala, insieme a Susanna

"L'**Azienda Agricola La Sala** è costituita da due corpi aziendali distinti: **Il Torriano** posto in località Montefridolfi; e **La Sala** in località Sorripa. Entrambe situate all'interno del comune di San Casciano Val di Pesa e nel territorio del Chianti Classico fiorentino".

È iniziata così "la chiacchierata" con **Francesco Rossi Ferrini** dal 2011 alla guida dell'intera azienda agricola con annesso Agriturismo.

Il Torriano

Francesco, parliamo dei due corpi aziendali partendo da Il Torriano.

"Tutto ebbe inizio negli anni '30 quando Pietro, mio nonno materno, già proprietario di altre fattorie in Mugello e nel Valdarno, acquistò nel Chianti la fattoria **Il Torriano** per produrre un vino di qualità superiore, tale da integrare la produzione agricola delle altre proprietà.

Con i suoi 40 ettari, suddivisi tra vigne e olivi, ha sempre conferito una parte delle proprie uve ad una importante cantina del territorio (Antinori? n.d.r.). Dal 2011, anno in cui ho assunto la guida aziendale, ho iniziato quel rinnovo che ancora oggi prosegue nel solco della scelta biologica, rispetto della biodiversità, utilizzo di materiali rinnovabili nei vigneti e interventi in cantina meno invasivi possibili, accompagnando il tutto con acquisizioni di materiali per la pressatura, vasche di fermentazione e legni per gli affinamenti tecnologicamente avanzati ed in linea con le scelte filosofiche di approccio ai diversi microterroir".

Insieme a Francesco abbiamo cominciato a calpestare le vigne intorno al complesso Il Torriano trasformato in un lussuoso agriturismo.



Azienda La Sala. L'infiteatro Il Torriano

"I vigneti del Torriano sono inseriti all'interno del meraviglioso crinale di Montefridolfi, e sono quasi interamente esposti a sud e sud-ovest, con un'altimetria compresa tra i 250 ed i 350 metri s.l.m. Qui i terreni sono caratterizzati da una colorazione più rossa ed un maggior contenuto in argilla e i vini che si producono risultano molto strutturati, dai colori più intensi".

La Sala

Lascio Francesco per raggiungere sua moglie **Susanna** che mi stava aspettando, insieme all'aiuto enologo **Ovidio Mugnaini**, nell'altro corpo aziendale, **La Sala**, nella frazione Sorripa, vicina in linea d'aria ma distante per arrivarci, con i continui sali-scendi tipici chiantigiani.



La Sala

"Nel 2014 mio marito Francesco acquistò La Sala, concludendo un progetto agronomico importante, partito con la proprietà de Il Torriano. Intraprese da subito, anche in questa realtà, quel lavoro importante di ammodernamento, sia in cantina che in vigna, convertendo la produzione viticola all'agricoltura biologica e quella vinicola al raggiungimento della sostenibilità.

La selezione dei migliori terreni con diversa esposizione ed altitudine, le basse rese e la vinificazione separata di ogni appezzamento".

Adesso è Susanna ad illustrarmi La Sala nella sua interezza.

A il Torriano ho trovato terreni particolarmente argillosi soprattutto là dove viene allevato il Merlot. Qui mi sembrano diversi.

"In particolare è la presenza dell'alberese, un calcare marnoso con una grana mediamente fine, di colore grigio che tende al bianco nelle giornate torride estive. Terreni dalle tessiture più sciolte, in alcune vigne quasi interamente calcarei. Per queste differenti caratteristiche i vini che si ottengono hanno grande mineralità e freschezza".

I vini di **La Sala** inoltre sono frutto della selezione dei migliori vigneti della proprietà, delle basse rese e della vendemmia manuale. Sono solo circa dodici gli ettari vitati che vengono utilizzati per la produzione del Chianti Classico La Sala.



Azienda La Sala, la barrique

I numeri dell'intera azienda

Estensione azienda ha 70;
Estensione vigneti ha 32 di cui 19 presso Il Torriano e i rimanenti a La Sala;
Superficie iscritta a Chianti Classico ha 27,6;
Oltre l'80% dei vigneti è coltivato a uve Sangiovese, sono presenti poi vigneti coltivati a Merlot, Cabernet Sauvignon, e alle varietà autoctone Colorino e Pugnitello;
L'età media dei vigneti è di oltre 20 anni;
Altitudine minima vigneti: 150 mt s.l.m.;
Altitudine massima vigneti: 350 mt s.l.m.;
Olivi (suddivisi in moraiolo, leccino, morinello e frantoio): 4000 piante circa.
Etichette prodotte: 5 (cinque) compreso il Vin Santo.

Gli assaggi

– **Chianti Classico Docg 2018**, Sangiovese 95%, Merlot 5%. **Note aziendali:** suolo Calcare Alberese e argilla rossa. Sistema di allevamento in vigna 5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato. Resa per ettaro 65 qli ad ettaro. Periodo di vendemmia: Merlot metà settembre, Sangiovese metà ottobre, raccolta a mano. Vinificazione: Diraspatura e soffice pigiatura. Macerazione breve, massimo una settimana, in acciaio a temperature controllate e non superiori ai 25°C. Affinamento in cantina 15 mesi suddividendo la massa: 50% in botte da 38 hl di rovere francese, 50% in piccoli serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia circa 6 mesi.

Le mie considerazioni: manto rubino limpido ed intenso. Al naso profuma di visciole e prugna matura, diffusi fiori rossi macerati con viole e rose appassite. Ancora secondari che si evidenziano nel sottobosco e macchia mediterranea. Palato veemente per freschezza regalando corrispondenze olfattive. Tannino ricco e ordinato. **Ottimo, voto 89/100;**



Azienda La Sala, i vini assaggiati

– **Chianti Classico Riserva 2017**, Sangiovese 90% e Cabernet Sauvignon 10%. **Note aziendali:** altitudine 200-310 metri sul livello del mare. Suolo: Calcare Alberese, Galestro e argilla rossa. Sistema di allevamento in vigna 5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato. Resa per ettaro 45 qli ad ettaro. Periodo di vendemmia: Sangiovese metà Ottobre e Cabernet seconda metà di Ottobre. Raccolta a mano. Vinificazione: Macerazione per tre settimane a temperature controllate attorno ai 30°C.

Utilizzo delle tecniche di follatura, delestage per avere un'estrazione completa della ricchezza polifenolica delle uve. Affinamento in cantina: l'affinamento di almeno 18 mesi, avviene per il 50% in botte da 38hl. di rovere francese e per il 50% in barrique francesi di terzo e quarto passaggio. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Le mie considerazioni: Ventaglio olfattivo che porta subito all'eccellenza. Viola, sottobosco, tabacco, macchia mediterranea, grafite e vaniglia leggera a chiudere. Il palato è avvolgente con una notevole estrazione sorretta da acidità e sapidità. Trama tannica nobile. **Eccellente, voto 91/100;**

– **Chianti Classico Gran Selezione 2015**, 100% Sangiovese selezionate da un singolo vigneto di 1,5 ettari zona Il Torriano. **Note aziendali:** altitudine 310 metri sul livello del mare. Suolo: Calcare Alberese, Galestro e Macigno del Chianti. Sistema di allevamento in vigna: 5000 ceppi per ettaro a Cordone speronato. Resa per ettaro: 40 q.li. Epoca di vendemmia: Metà Ottobre del 2015. Vinificazione: Raccolta a mano. Utilizzo di lieviti indigeni per la fermentazione che dura circa due settimane. Macerazione per tre settimane a temperature controllate non superiori ai 25°C. Affinamento in cantina: Lungo affinamento di 36 mesi in una singola botte di rovere francese non tostata da 38hl. Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

Le mie considerazioni: Lo dico subito: **Una gran bella "Gran Selezione"!** Sarà la vendemmia 2015, saranno le suggestioni dopo la problematica 2014, saranno altre cose che hanno aiutato il giudizio di questo assaggio ma il sipario che si è aperto all'olfatto e al palato mi ha portato ad includerlo nelle grandi eccellenze toscane.

Olfatto diretto e preciso, un pot-pourri di frutta in confettura, insieme a note di tabacco, ginepro, note vanigliate soffici. Al palato netta la percezione minerale accompagnata da tannini maturi ben integrati con l'ossatura del vino. **Eccellente, voto 94/100;**

– **Campo all'Alberese 2018**, Il Supertuscan di La Sala. Merlot 50% e Cabernet Sauvignon 50%. **Note aziendali:** altitudine 200-310 metri sul livello del mare. Suolo. Calcare Alberese, Galestro e argilla rossa. Sistema di allevamento in vigna: 5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato. Resa per ettaro: 45 qli ad ettaro.

Periodo di vendemmia: Merlot a fine Settembre. Cabernet a fine Ottobre.

Vinificazione: Raccolta a mano per sottozona del vigneto in base alle mappe di vigna (NDVI). Macerazione di almeno tre settimane a temperatura controllata sotto ai 30°C.

Affinamento in cantina 24 mesi in barrique francesi a grana fine e bassa tostatura, di primo e secondo passaggio. Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.



Azienda La Sala. I quattro galli

Le mie considerazioni: al visivo da subito un "inchiostro" di rosso rubino luminoso". All'olfatto si è mosso con un ventaglio emozionante di piccoli frutti di bosco portati in particolare dai merlot accompagnati da effusioni moderate erbacee per poi procedere nella sua complessità su base di tabacco dolce, erbe aromatiche e vaniglie quanto mai ben integrate. Al palato coerente nei ritorni olfattivi, aromatiche e gliceriche sostenute da acidità e sapidità nell'abbraccio armonioso. **Eccellente, voto 93/100.**

Da ricordare la grande amicizia della famiglia Rossi Ferrini con l'artista **"Nano" (Sivano) Campeggi**, pittore fiorentino quotato e stimato. Da questa amicizia è nata l'opera che raffigura **quattro galli** festanti rappresentanti i quattro vini aziendali.

Il terzo vino assaggiato, la bottiglia del Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G. "Torriano", proprio dalla vendemmia 2015, si è vestito con l'etichetta raffigurante l'opera realizzata da "Nano" Campeggi.

Un vino fatto ad opera d'arte vestito con una etichetta opera d'arte. Chapeau!

Urano Cupisti

Assaggi effettuati il 24 agosto 2021

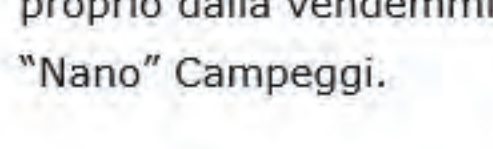
LA SALA Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34
San Casciano Val di Pesa (FI)
Tel./Fax +39 055 82 40 013

info@lasala.it

www.lasala.it

TAGS Azienda Agricola La Sala Chianti Classico Il Torriano



Articolo precedente

DELIZIOSE LE FESTE CON LE CREAZIONI DI PECK MILANO

Articolo successivo

BUONE FESTE A TUTTI I NOSTRI LETTORI!

URANO CUPISTI

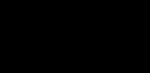
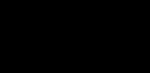
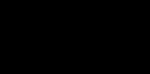
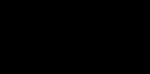
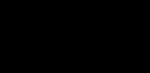
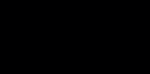
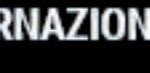
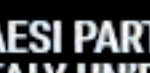
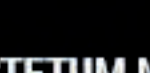
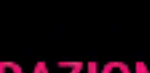
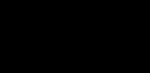
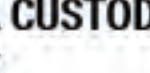
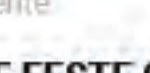
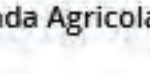
https://www.pr-vino.it

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

TERRE DE LA CUSTODIA: VINO, CIBO E ROCK

MODUS PRIMO: APICE QUALITATIVO DI UN TERROIR

PILEUM. CON IL CESANESE NEL CUORE



CHI SIAMO

REDAZIONE PR Comunicare il vino
Viale Fabbricotti 24 - 57123 Livorno (LI)

Realizzazione del corriere del vino
Settimanale Autorizzazione Pres. Tribunale di Livorno 11/5 del 30/05/05
P.iva 01484850498 - Iscrizione al ROC n.14074 - Direttore Responsabile:
Riccardo Gabriele

Contattaci: redazione@corrierevino.it

SEGUICI

f @ t

SEGUICI

f @ t