



## La Sala, la sorpresa nel Chianti Classico

di [Sabrina Somigli](#)

[f](#) [t](#) [🕒](#) 14/07/2021 - 10:04 [💬](#) 5 commenti

Vi ricordate la maratona **Chianti Classico** di cui abbiamo scritto [qui](#) e [qui](#) con Andrea Gori e Leonardo Romanelli? I vini dell'azienda **La Sala** sono stati una scoperta, che ci hanno trovati tutti concordi in termini di piacevolezza.

Dal momento che non avevo mai sentito parlare di questa azienda, mi pareva buona cosa rimediare.

E quindi via andare, andare subito.

Direzione **San Casciano**, si prosegue lungo la strada che porta verso **Montespertoli**, si segue la stradina sterrata che costeggia la Pesa per poi risalire sulla destra del fiume fino a metà collina. Qui, quasi al confine tra **Chianti Classico** e **Chianti Colli Fiorentini** si trova La Sala.

L'azienda in realtà non è nuova, già con la precedente proprietaria **Laura Baronti**, aveva raggiunto discreti riconoscimenti anche in ambito internazionale, affiancata dall'enologa **Gabriella Tani**. Nel 2014 la proprietà viene acquisita dalla famiglia **Rossi Ferrini**, che completa così una sorta di progetto agronomico nato nel 1941 con l'acquisizione di terreni in località **Il Torriano** nella zona di **Montefridolfi**. Pertanto la tenuta si compone di due corpi aziendali poco distanti: La Sala in località Sorripa, dove si trova la cantina di vinificazione e la struttura ricettiva, e la Fattoria Il Torriano, da cui provengono le uve per il Chianti Classico.

Un piccolo excursus delle ultime annate di Chianti Classico è stato funzionale per capire meglio e confermare le impressioni positive del primo assaggio. Vini che si sono rivelati cartina tornasole dell'andamento climatico che ha caratterizzato le varie annate in questa zona.

Ma non in termini di prevedibilità, bensì di attese non disattese al palato, belle da leggersi come onestà di intenti e di risultato. Nelle imperfezioni o perfezioni che le annate si portano dietro sta il bello di vini territoriali sempre diversi e continue sorprese.

**La Sala Chianti Classico 2014:** leggerezza è la chiave di lettura, nel colore più scarico, nel naso dai tratti di caramella inglese, duro di menta e cenni emetici. Poca complessità che diviene leggerezza di sorso, appena diluito al centro bocca, ma frutto intatto tra lampone e ciliegia. Ha la godibilità leggiadra del sangiovese semplice, troppo spesso scacciata, ma che ogni tanto grazie alla stagione capricciosa di piogge, la natura ci regala di nuovo. Ma solo a coloro che sanno ascoltarla.

**La Sala Chianti Classico 2015:** naso carnaceo, pepe bianco e macis, da cui poi emerge un frutto dolce e note di cioccolato. Ingresso setoso, tannini fini, bocca ricca e larga dal finale amaricante, appena seduto. Ricchezza e sostanza frutto di un'annata regolare con inverno mite, primavera fresca e piovosa, cui è seguita una estate calda.

**La Sala Chianti Classico 2016:** naso intenso tra melissa, ciliegia, susina, sanguigno e qualche accenno di acciuga. Ha tutto il bagaglio profumato del sangiovese del Chianti storico in bello spolvero. Succoso, in perfetto equilibrio tattile, con tannini scolpiti e saporiti e un bel finale fresco agrumato e pepato. Come al solito la 2016 spicca per equilibrio e precisione di aromi.

**La Sala Chianti Classico 2018:** glicine e iris, il frutto è nitido, ciliegia e susina, parte vegetale che si manifesta in sottobosco, cenni di alloro, freschezza di ginepro. Buon ingresso in bocca, che subito evidenzia una bella forza acida che persiste, tannini già dolci e chiusura in grande coerenza con ciliegia e ancora pepe. Risultato di un andamento climatico generalmente buono, senza stress idrici e soprattutto di un settembre di sole che ha consentito una regolare maturazione delle uve, accompagnato da discrete escursioni termiche giorno notte che han fatto il loro dal punto di vista aromatico.

**Chianti Classico Riserva 2016:** al sangiovese si unisce un 10% di cabernet sauvignon che fa un passaggio in barrique di terzo e quarto passaggio. Ha cenni di acciuga in attacco, ematico, leggera spezia. Discretamente rotondo, con tannino largo e ben distribuito, ha un finale lungo saporito di arancia sanguinella.

**Chianti Classico Gran Selezione Il Torriano 2016:** proviene dal sangiovese di un singolo vigneto, più o meno 5000 bottiglie in totale. Prugna, tabacco, bergamotto; sorso ricco e gustoso, con tannino vivace e saporito, bel finale di respiro fresco con ritorni agrumati.

**IGT Toscana Campo all'Albero 2018:** merlot e cabernet sauvignon. È il vino storico dell'azienda, prima annata di produzione 1982. Vino che è particolarmente gradito al mercato estero, ha concentrazione e ricchezza con un legno che tende a viziare un po' il sorso di impronta old style.

Tanta sperimentazione in cantina, tra cui un pugnietello anfora ancora in affinamento, niente male.

[🐦 Tweet](#)



### SABRINA SOMIGLI

Chiantigiana di nascita, microbiologa di formazione, poi sommelier e ristoratrice per vocazione. Raccolgo erbe spontanee e non è colpa della laurea in scienze agrarie; amo il vermouth liscio e il brodo caldo ma non per questo so sferruzzare a maglia. Mi sono appassionata al vino più o meno vent'anni fa, quando lavoravo in Tasmania; ci rido ancora pure io, tranquilli. Credo nei bevi e lascia bere e raccontane se vuoi, ma sii breve.

cerca... [🔍](#)



Editore: Antonio Tomacelli.  
Senior Editor: Alessandro Morichetti.

Editor: Andrea Gori, Jacopo Cossater, Leonardo Romanelli, Emanuele Giannone, Antonia Maria Papagno, Thomas Pennazzi, Massimo Maria Andreucci, Gianluca Rossetti, Graziano Nani, Salvatore Agusta, Andrea Troiani, Giorgio Michieletto, Samantha Vitaletti, Alberto Muscolino, Tommaso Ciuffoletti, Lisa Foletti, Elena di Luigi, Alessandra Corda, Angela Mion, Francesco Oddenino, Nicola Cereda, Simone di Vito, Massimiliano Ferrari, Denis Mazzucato, Vincenzo Le Voci, Leone Zot, Clizia Zuin, Sabrina Somigli, Daniel Barbagallo, Jacopo Manni,

Contributi: Fiorenzo Sartore, Sara Boriosi, Fabrizio Pagliardi, Vittorio Manganelli, Federico Ferrero, Maurizio Gily, Pietro Stara, Adriano Aiello.