KEEP UP CULTURE
CULTURAL MAGAZINE

CATEGORIE
- Architecture
- Art
- Books
- Cinema
- Curiosity

You are Here Home » 2021 » Dicembre » 19 »
I vini de La Sala del Torriano nascono sotto il segno di entusiasmo e passione

Wine & food

I vini de La Sala del Torriano nascono sotto il segno di entusiasmo e passione

19 Dicembre 2021 6 min read spkeepuser

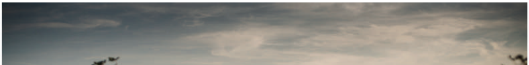
Articolo in italiano
di Elisabetta Failla

Passione ed entusiasmo contraddistinguono l'azienda vitivinicola La Sala del Torriano situata a Montefiridolfi a pochi minuti da Firenze. Caratteristiche che vengono trasmesse anche da Stefano di Blasi, consulente esterno in viticultura di grande esperienza che collabora con questa azienda dal 2010, da Ovidio Mugnaini, agronomo ed enologo interno, suo fratello Lorenzo, responsabile dell'accoglienza, e Nicolò Profeta, direttore commerciale. Sono loro, che fanno parte di un team giovane e entusiasta del loro lavoro che ci guidano alla scoperta de La Sala del Torriano facendoci conoscere la sua storia, naturalmente, la sua attività produttiva.

Il Torriano è l'azienda storica della famiglia materna di Francesco Rossi Ferrini. Suo nonno Piero Cateni la acquistò nel 1937 per allevare la vigna e vendere l'uva, e con essa riuscì a contribuire alla valorizzazione ed all'affermazione del territorio vinicolo di Montefiridolfi. Dal 2010 il Torriano è gestita da Francesco Rossi Ferrini che, con l'acquisizione di La Sala a pochi chilometri dall'azienda di famiglia ha voluto iniziare a produrre vini di qualità rispettando la natura ed il territorio.

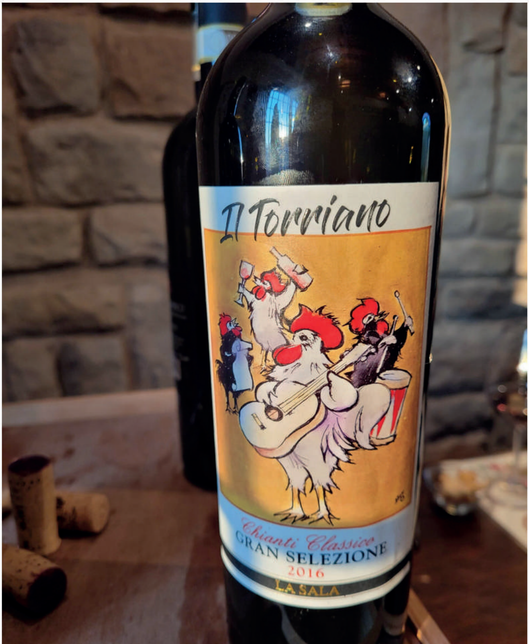
Da allora i terreni della proprietà sono stati ampliati passando da 22 a 75 ettari totali costituiti da boschi, ulivi e 34 ettari di vigneti. Dei 34 ettari vitati oltre l'80% è coltivato a uve sangiovese mentre il restante 20% si produce merlot e cabernet sauvignon e varietà autoctone come colorino e pugnitello. In passato La Sala era appartenuta alla famiglia dei Medici, fra i principali artefici della ricchezza culturale fiorentina e toscana, e conosciuta con il nome di "Grande Terra Murata". Il corpo della struttura è una torre medievale, attorno alla quale sono state costruite la fattoria e la cantina. La Sala del Torriano è costituita da due corpi aziendali distinti: Il Torriano, a Montefiridolfi, dove nascerà la nuova cantina, e La Sala, a Sorripa, entrambi situati nel comune di San Casciano Val di Pesa in provincia di Firenze.

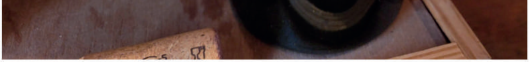
I terreni sono molto omogenei, profondi, argillosi e con discreta presenza di scheletro di natura alluvionale ed alberese, che si trova soprattutto nei vigneti della Sala, posti tra i 150 ed i 220 m slm. Queste vigne si avvalgono di terreni dalle tessiture più sciolte ed alcune di esse fanno leva su terreni interamente calcarei. La conformazione dei terreni consente la creazione di blnd in cantina. I vini che si ottengono da La Sala sono particolarmente freschi, fruttati, immediati, mentre quelli prodotti nei vigneti del Torriano sono maggiormente strutturati, dai colori più intensi e longevi. La complementarietà dei due diversi microclimi permette sempre di ottenere vini dalla forte identità territoriale e di grande equilibrio ed eleganza.



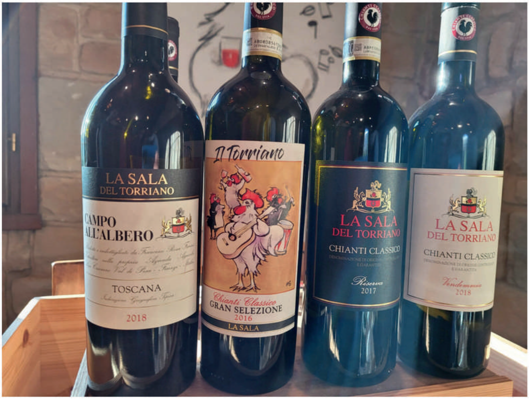
Dal 2017 al 2020 l'azienda si è convertita al biologico, non solo per quanto riguarda la produzione ma è andata oltre riducendo l'uso della plastica, utilizzando prevalentemente energia elettrica ricavata da fonti rinnovabili, rispetta il suolo e lo lavora solo quando necessario, si avvale di due stazioni meteorologiche che riducono al minimo l'impiego dei fitofarmaci consentiti nell'agricoltura biologica e usa letame biologico.

La Sala del Torriano è anche legata la mondo dell'arte. Innanzitutto perché le etichette di alcuni vini, La Gran Selezione, la Grappa e il Vin Santo sono state realizzate dal grande Silvano Campeggi, detto *Nano*, scomparso nel 2018, famoso per aver dipinto i cartelloni di alcuni film famosissimi tra cui *Colazione da Tiffany*, *Ben Hur*, *Casablanca* e *Via col Vento*. L'artista era un caro amico della famiglia Rossi Ferrini che ha realizzato 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.





A La Sala del Torriano vengono prodotti quattro vini rossi che abbiamo degustato insieme all'Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Dop Biologico.



Abbiamo iniziato con il *Chianti Classico Docg 2018* prodotto con 95% Sangiovese e 5% Merlot vendemmiati manualmente in epoche diverse: a metà ottobre il primo e a metà settembre il secondo. Dopo la diraspatura e la pressatura ail vino viene lasciato a macerare per circa una settimana in acciaio a temperatura controllata. Quindi viene diviso per l'affinamento che dura circa 14 mesi: metà viene messo in botte di rovere francese e metà in acciaio. Quindi affina per almeno sei mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono la violetta e i frutti rossi e la prugna per proeguire con leggere note agrumate balsamiche e vegetali. Al gusto appare fresco, avvolgente, con una certa corposità e persistenza. I tannini sono ben presenti, tipici del Sangiovese, ma leggermente smussati dalla morbidezza del Merlot.

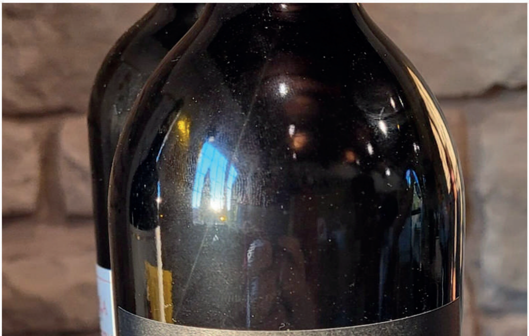
LA SALA
DEL TORRIANO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA
Vendemmia
2018

Siamo passati poi al *Chianti Classico Riserva Docg 2017* prodotto con 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon raccolte entrambe manualmente a metà ottobre. Dopo aver macerato per tre settimane utilizzando la follatura e il delestage estrarre il più possibile la ricchezza polifenolica delle uve il vino effettua 18 mesi di affinamento metà in botti di rovere francese e metà in barrique francesi di terzo e quarto passaggio per poi proseguire per un altro anno in bottiglia. Di colore rosso rubino molto intenso, al naso si sentono i fiori rossi quasi appassiti, quasi un poutpourri, frutti rossi e neri, note speziate di pepe nero, balsamiche e boisé. Al gusto è avvolgente morbido con tannini vellutati ma anche fresco, sapido e piacevolmente minerale con una buona persistenza.

LA SALA DEL TORRIANO
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Riserva
2017

Abbiamo proseguito con il *Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016*, prodotto con Sangiovese in purezza le cui uve provengono da un unico vigneto di 26 anni situato a Montefiridolfi su in terreno composto da argilla rossa, galestro e alberese. La vigna ha una bassa vigoria data l'età e produce poche uve che vengono vendemmiate manualmente a metà ottobre. Dopo la macerazione le uve affinano per 30 mesi in botte grane di rovere francese non tostata e poi prosegue per almeno sei mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino brillante, al naso presenta sentori di rosa appassita, amarena matura, frutti neri molto maturi e prugne, scorza di bergamotto e note di sottobosco. Al gusto appare intenso, morbido e corposo con un tannino vellutato, avvolgente ed elegante. Ha un finale lungo, sapido, speziato e persistente.

Abbiamo concluso la degustazione con *Campo all'Albero Toscana Igt 2018*, prodotto con 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon vendemmiati, sempre manualmente, il primo a fine settembre e il secondo a fine ottobre. Dopo la macerazione di almeno tre settimane, affina 18 mesi in barrique francesi di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso tendente al granato, al naso mostra sentori di frutti rossi neri maturi, note balsamiche, spezie, pepe nero, noce moscata, caffè e tabacco. Al gusto è corposo e avvolgente con tannini vellutati e morbidi.



LA SALA
DEL TORRIANO
CAMPO
ALL'ALBERO
Prodotto e imbottigliato da Francesco Rossi Ferrini
Viticoltore nella propria Azienda Agricola
San Casciano Val di Pesa - Firenze - Italia
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
2018

Per finire qualche nota anche sull' *Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico Dop Biologico* prodotto con 40% frantoio, 35% moraiolo, 20% leccino, 5% pendolino. Le olive vengono raccolte a mano negli appezzamenti selezionati in modo da garantire la perfetta integrità delle drupe. Effettuata tassativamente entro 12 ore dalla raccolta per rispettare gli aromi varietali ed impedire alterazioni organolettiche. Tramite decanter centrifuga a bassa temperatura. Il è colore verde intenso, brillante e l'odore è persistente, fruttato, ricorda l'oliva appena franta, l'erba falciata ed il carciofo. Perfetto il bilanciamento tra l'amaro ed il piccante, accompagnato da note eleganti e fruttate.

LA SALA
La Sala del Torriano
www.lasala.it - www.iltorriano.it

La Sala del Torriano

www.lasala.it

Condividi sui social

« Una gita nella campagna Fiorentina, la Tenuta Bossi – Marchesi Gondi

Firenze, a Palazzo Medici Riccardi la Mostra "Benozzo Gozzoli e la Cappella dei Magi" »

Keep Up Culture di So-Design - P.Iva 05645720482 - All Rights Reserved 2020
Proudly powered by WordPress | Theme: Refined Magazine by Candid Themes.