



CANTINE

Viaggio in Toscana: La Sala del Torriano

14 FEBBRAIO 2022 MATTEO VILLA



Tre giorni per altrettante cantine: questo il leitmotiv di un viaggio alla scoperta di aziende vinicole toscane, magari non celebri e iconiche ma dalle caratteristiche qualitative e identitarie di forte personalità e tutte da conoscere.



OVIDIO MUGNAINI

Un viaggio alla ricerca, nel calice, della Toscana più vera, per raccontare, in tre differenti articoli, storie ed etichette di altrettanti produttori emergenti e virtuosi che hanno scelto un percorso, in alcuni casi non solo enologico, nel nome dell'eccellenza e della ricerca di un DNA personale e unico.

Il nostro viaggio inizia nel cuore del Chianti, con le etichette de **La Sala del Torriano**, a San Casciano Val di Pesa; sono piccoli numeri di referenze e produzione complessiva di estrema qualità, per una cantina nata dall'unione di due realtà: **Il Torriano**, a Montefridolfi, e **La Sala**, a Sorripa. Località tra loro vicine ma con caratteristiche di terreno ed esposizione differenti, che permettono di creare, in cantina, quattro blend con una importante identità del territorio e di grande equilibrio, personalità ed eleganza.

I vini de La Sala sono, al palato, freschi, carichi di frutto, di una pronta beva mai banale, mentre quelli che provengono dalle vigne del Torriano presentano una struttura maggiore, più longeva e colori più intensi, prodotti con l'obiettivo di crescere qualitativamente nel tempo, per etichette che siano la massima espressione del Chianti Classico di San Casciano Val di Pesa: il tutto attraverso pratiche attente, virtuose ed ecosostenibili, oltre che biologiche, certificate in vigna e in cantina.



È il desiderio di sartorialità enologica del luogo, per ritagliarsi un "nome", una fetta di mercato e una brand identity ben precisa: una piccola produzione, frutto di una accurata selezione delle uve in vendemmia, di un lavoro attento in cantina e di metodo e capacità del suo enologo e agronomo, **Ovidio Mugnaini**, per quattro referenze di spessore e di grande diversità, pur mantenendo caratteristiche condivise di personalità, identità territoriale, importante equilibrio di singoli profumi e sapori e lunga persistenza al palato.

Il **Chianti Classico Docg** è la referenza "d'ingresso": uve Sangiovese al 95% e la restante parte di Merlot, fresco e avvolgente, è intenso e di facile beva. Il **Chianti Classico Riserva Docg**, ottenuto da uve Sangiovese al 90% e di Cabernet Sauvignon al 10%, è importante, equilibrato e decisamente complesso.

Solo uve Sangiovese selezionate da un singolo vigneto per il **Chianti Classico Gran Selezione Docg**, la cui etichetta è firmata dall'artista **Silvano Campeggi**, autore di celebri cartelloni del grande cinema americano (tra gli altri, Colazione da Tiffany, Ben Hur, Casablanca, Via col Vento): intenso e morbido, si caratterizza per una grande struttura e per la facilità di beva. Terminiamo con il **Campo all'Albero Toscana Igt**: le uve sono al 70% Merlot e, per la restante parte Cabernet Sauvignon per un bouquet intenso, con sentori, di spezie, cuoio e noce moscata.



#chianti #vinitoscani #lasaladeltorriano

#ovidiomugnaini

CONDIVIDI   

STORIA PRECEDENTE

Coldiretti: calano prezzi vino ma aumentano i costi