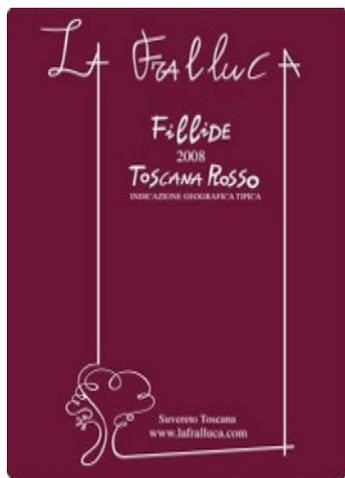


IN CANTINA

15/12/2011 -

Toscana rosso una love story



FORSE TI INTERESSA ANCHE

[+ Il vino di Domaso che piaceva a Miglio](#)

[+ Maremma, eden dei vini toscani](#)

[+ Rosso Conero all'americana](#)

[+ Sangiovese mon amour](#)

[+ Brezze marine sul Nero d'Avola](#)

Abbiamo provato il vino Toscana Rosso Fillide 2009 della cantina La Fralluca di Suvereto (LI)

Luca e Francesca si sono conosciuti a Milano, manager nel settore della moda con la passione per la Toscana, terra di lei. E il vino dove lo mettiamo? Il posto d'onore gli è stato riservato dopo il matrimonio. E non ci hanno messo poco tempo, i coniugi Recine a scegliere il posto dove dare inizio al progetto. La scelta è ricaduta sulle colline di Suvereto che guardano Monteverdi Marittimo, tra la macchia mediterranea e il mare in lontananza. Con i consigli di Federico Curtaz, un mostro sacro della viticoltura e di Paolo Caciornia, hanno messo a di mora una decina di ettari a vite (per 25 mila le bottiglie) su terreni sassosi e calcarei. E dalla moderna cantina interrata è uscito questo spettacolo; il Toscana Rosso Fillide, da uve sangiovese (50%) syrah (30%) e alicante (20%). La macerazione prefermentativa sulle bucce dura 36 ore, poi fermentazione in tini di acciaio con continui rimontaggi e follature. Da qui l'80% del vino si affina in acciaio e il 20% in barrique per circa un anno, prima dell'assemblaggio e del riposo in bottiglia per 8 mesi.

Il Fillide 2009 dell'azienda agricola La Fralluca ha dunque colore rosso profondo e brillante; al naso avverti note fresche di frutta e amarena candita, ma anche di mallo di noce, per un sorso rotondo, che ricorda la polpa. In bocca è piacevolmente concentrato, ma anche fresco, di persistenza lunga, sapientemente speziato. Un

gran bel mix di uve rosse, tutte determinanti (mi ha colpito il contributo in freschezza dello syrah e la speziatura dell'alicante) per uno dei più buoni vini d'Italia. Sorprende anche il Val di Cornia Vermentino 2010, vinificato a grappolo intero con fermentazione a temperatura controllata, riposo sui lieviti in acciaio per 5 mesi e 90 giorni in bottiglia. È un bianco molto elegante e di buona struttura, con una acidità singolare. Da degustare anche i due rossi monovitigno: il Val di Cornia «Ciparisso» 2008 che è un sangiovese in purezza affinato per 18 mesi in barrique e il Toscana Rosso Pitis 2008: stessa vinificazione ma con uve syrah. Grandi vini direttamente da una storia d'amore.

PAOLO MASSOBRIO