La rivincita dei bianchi toscani

vino-bianco-b02b58f9

Da sempre considerati “figli di un dio minore”, rispetto ai più blasonati rossi, i vini bianchi della Toscana stanno beneficiando di un profondo ripensamento qualitativo, di un’evoluzione che sta ridefinendo i paradigmi di questa famiglia eterogenea e minoritaria.

Concetti come terroir, note minerali, passaggi in legno stanno lasciando il segno sulla produzione di bianco dalla celeberrima regione vinicola dell’Italia Centrale, e stanno consegnando al popolo degli appassionati prodotti più maturi, con un’identità più precisa. Un fenomeno che riguarda un po’ tutta la produzione di vini bianchi nel nostro paese, ora alla ricerca di una differenziazione qualitativa nella quale i produttori possono infondere un po’ di anima, riscoprendo vitigni e processi che sembravano sacrificati per sempre sull’altare di un gusto un po’ standardizzato, privilegiando bevibilità “easy” a corpo.

Così, alle spalle del best seller Vernaccia di San Giminiano, un po’ il simbolo del vino bianco alla toscana, così come il paese turrito e fortificato, stanno emergendo produzioni minori, ancora legate al territorio d’origine, ma che possono essere interessanti per quegli appassionati che non si arrestano di fronte alle apparenze, in particolare negli abbinamenti tradizionali con alcune pietanze di una delle cucine più note al mondo.

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO DOCG I MOCALI
Vagnoni
www.fratellivagnoni.com
Caratteristiche
da uve 100% vernaccia di San Giminiano, affinato 11 mesi sui lieviti in barrique, ha colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso ha profumi intensi di frutta matura, al gusto è pieno e armonico, elegante e persistente, con note speziate
Abbinamenti
primi piatti, pesci al forno, crostacei alla griglia carni bianche e formaggi dolci

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO DOCG FIORE

Montenidoli

www.montenidoli.com

Caratteristiche

da uve 100% Vernaccia coltivate in regime bio certificate Icea, ha colore paglierino scarico, al naso è elegante ed etereo, al gusto ha note vellutate e minerali, è persistente

Abbinamenti

piatti delicati, pesce al vapore, salse e carni bianche

ACHENIO BOLGHERI DOC BIANCO

Campo alla Sughera

www.campoallasughera.com

Caratteristiche

da 40% uve Vermentrino, 40% Sauvignon Blanc e 20% Chardonnay, fermenta in barrique e acciaio (solo Vermentino raccolto tardivamente) e affina 6 mesi in bottiglia. Ha sentori balsamici e tostati, al palato mostra alcol temperato da un'acidità di sottofondo.

Abbinamenti

primi piatti, ravioli di pesce, formaggi caprini, carni bianche, ribollita e zuppa di pane alla toscana

FOSSO DI CORSANO COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO SUPERIORE

Terenzuola

www.terenzuola.it

Caratteristiche

da uve 100% Vermentino, affinate in acciaio e vetro. Vino di colore giallo paglierino chiaro, molto trasparente, al naso ha note di biancospino e agrumi/pesca, in bocca è fresco, con un buon corpo e finale persistente con note di susina, mela e mandorla

Abbinamenti

formaggi freschi di capra/pecora, primi piatti lunigianesi (testaroli; panigacci)

ALIDO VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE DOC

Masi Renzo

www.renzomasibasciano.it

Caratteristiche

da uve Trebbiano Toscano 65%, Malvasia del Chianti 5%, Chardonnay 30%, ha colore giallo paglierino, con riflessi verdi. Profumo ampio con note fruttate di mela, pera e frutti tropicali. In bocca, mediamente strutturato, fresco, morbido e ben bilanciato, con leggere sensazioni minerali nel finale

Abbinamenti

pesce, molluschi, crostacei; carni bianche, preparazioni con carni bianche (salse); formaggi a pasta fresca o di breve stagionatura, crostini con fegato, oppure con gli gnudi ricotta e spinaci, si abbinano molto bene con un bianco di acidità equilibrata e profumato

Pietro Cinti