Santa Margherita, tre vini di raffinata eleganza e sobria essenzialità

santa-margherita-ff769ae3

Metodo Classico Pinot Grigio Brut Alto Adige 2012 - Santa Margherita, Pinot Bianco Alto Adige 2016 - Kettmeir, Chianti Classico Riserva 2013 - Lamole di Lamole: questi vini, pur differenti per areale di provenienza, vitigni utilizzati, modalità di produzione e posizionamento sul mercato, presentano un comune filo conduttore, quello che lega una raffinata eleganza a una sobria essenzialità, due modi di essere che nel tempo circolare delle stagioni richiamano gli aspetti più romantici e ipnotici del tardo autunno e dell'inverno.

Di questo comune carattere è peculiare testimone la cifra stilistica della **sapidità**, in alcuni tratti affiorante in superficie con succulenti note saline, in altri innervata in profondità da vene minerali, quasi che i vini stessi fossero più inclini a stimolare aspetti intimi e personali, attraverso colori sfumati, profumi delicati e tattilità riservate, che a puntare su una più riconoscibile e facilmente apprezzabile esuberanza esteriore.

Convinto ambasciatore di questo modo sussurrato e sotterraneo di porsi è il **Metodo Classico Pinot Grigio Brut Alto Adige**, spumante che vede una varietà come il Pinot Grigio, raramente utilizzata nel mondo come innesco per seconde fermentazioni in bottiglia, manifestarsi al naso con note spiazzanti di frutti di rovo, erbe amaricanti e pietra focaia, per poi rincorrersi al palato in una dinamica gustativa resa vibrante da una salinità rocciosa e una freschezza affilata e irrequieta, incisiva sintesi tra carattere dell'uva, expertise produttiva e luogo di coltivazione, con vigneti abbarbicati in altitudine su terreni calcarei dalle forti escursioni termiche.

Sono questi gli stessi terreni e altitudini culla dei grappoli di Pinot Bianco qui raccolti e vinificati con l'intenzione di rispettarne il potenziale genetico e lo specifico genius loci, così che la trama odorosa si possa manifestare con le classiche note iniziali di frutta a polpa bianca, come mela verde e pera, e agrumate di pompelmo, ma che nel proseguo del sorso si possa distendere sostenuta da tattilità più nervose, quasi elettriche nella stimolazione dei sapori, in grado di prolungare non solo la persistenza

aromatica ma la stessa idea sensoriale di Alto Adige, composta sia da visioni bucoliche di prati, frutteti, ruscelli e boschi sia da panorami più scabri e austeri di rocce e ghiacciai.

Di differente origine per cultivar, ambientazione e stile produttivo, ma con simile riferimento a una intima e riflessiva introspezione, si pone il **Chianti Classico Riserva di Lamole di Lamole**, con il Sangiovese a dominarne la struttura, i panorami dell'alto Chianti ad avvilupparne la trama e la mano dell'uomo a rifinire il profilo. Ne scaturisce un vino severo e accogliente al tempo stesso, con uno spettro aromatico boschivo (bacche di rovo, cespuglio, resina, corteccia) incorniciato in una intelaiatura tannica che ne esalta balsamicità e succulenza, regalando, accanto ad ampiezza di corpo e lunghezza aromatica, l'impressione di profondità delle varie sensazioni. Il tutto senza forzature, con delicatezza e precisione.