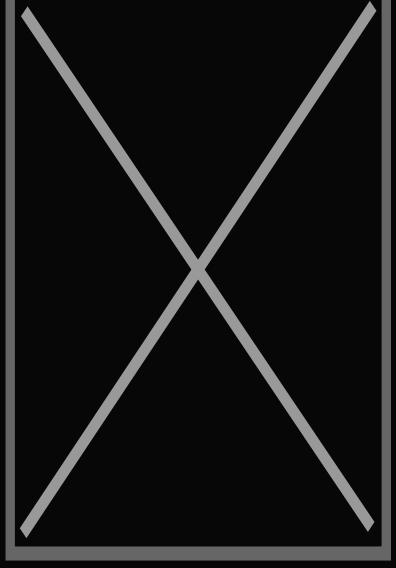
I 30 anni de Il Pareto, eccellenza del Cabernet Sauvignon in Toscana

annate-storiche-9f2a86ea

Vitigno di origine bordolese che ha saputo adattarsi alle più diverse condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, il **Cabernet Sauvignon** è per questo motivo uno dei vitigni più diffusi al mondo. Particolarmente adatto alla produzione di vini di importante struttura e complessità, viene spesso assemblato con altre uve internazionali come il Merlot e il Cabernet Franc. In Italia viene coltivato dall'Alto Adige fino in Sicilia, ma è in **Toscana** che il Cabernet Sauvignon ha trovato un territorio unico che gli permette di esprimere al meglio le sue potenzialità e peculiarità, caratterizzandone il profilo sensoriale con aromi tipici della macchia mediterranea.

Il Pareto, Cabernet Sauvignon in purezza, nasce negli anni '80 come progetto Supertuscan e, fin dalla prima annata, è una dimostrazione di forza, potenza e purezza sensoriale. Questo vino rientra in una nuova visione della viticoltura, dove si passa dallo studio dei vitigni autoctoni allo studio della vocazionalità del territorio. Non è il vitigno che si è adeguato al territorio, quindi, quanto la scoperta che il territorio ha la vocazionalità per produzioni limitate ma di altissima complessità sensoriale, dove vengono mantenute le caratteristiche tipiche del vitigno arricchendole di accenti e di struttura, corpo ed eleganza.



L’**annata 2017**, appena distribuita, ha già ricevuto molti apprezzamenti da critici e guide, come i 5 grappoli di Bibenda, i 3 bicchieri del Gambero Rosso e i 94 punti della guida Falstaff. Sono grandi risultati vista la stagione estremamente siccitosa che ha caratterizzato la vendemmia 2017. Fortunatamente, il Cabernet Sauvignon è un vitigno a buccia spessa che, per questo motivo, riesce a massimizzare la resa dell’acqua. Per salvaguardare le uve, inoltre, ci si è concentrati ancora di più sulla gestione dell’apparato fogliare ed è stata effettuata una vendemmia verde per alleggerire la pianta. Il settembre più piovoso con temperature anche piuttosto basse ha aiutato ad ottenere uve di altissima qualità.

Il vigneto nel quale vengono coltivate le viti per Il Pareto è ubicato in un ecosistema misto di vigna, oliveto e frutteto circondato da boschi e laghi e garantisce una resa di uva dedicata che si aggira intorno ai 40-45 quintali/ettaro a seconda delle annate. Così come per le altre uve della tenuta di Nozzole, anche per quelle destinate alla produzione de Il Pareto, nel 2017 si è effettuata una vendemmia anticipata di circa tre settimane rispetto al periodo consueto di fine ottobre. Nella prima settimana di ottobre il mosto ha, quindi, iniziato una macerazione non spinta per evitare di estrarre le sensazioni dure, visto che nelle annate siccitose la parete cellulare della buccia è ricca di tannini. Dopo vari travasi in acciaio e dopo 24 mesi in botti tostate di rovere francese da 225 litri, si è potuto apprezzare un vino molto equilibrato.

I tannini morbidi lo rendono profondo, potente ma agile e il profilo sensoriale si esprime a partire dal rosso cardinale intenso fino ai sentori di frutta e vaniglia che sfumano nella speziatura d’incenso, cioccolato e cuoio. Questi aromi terziari, dati dall’affinamento in barrique avvolgono e completano i secondari dati dal frutto.

Spiega **Roberto Potentini**, enologo della **Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute**: “Il colore rosso vivo senza alcuna nota mattonata è dato dalla presenza naturale di antociani e fenoli che donano a questo vino una resistenza enorme alla maturazione. Per questo la prima annata de Il Pareto è ancora perfetta e non possiamo ancora definirne esattamente la shelf life”.

Un ottimo successo per festeggiare il **30° anniversario di questa etichetta**, sempre mantenuta fedele a sé stessa e che, più di tutte, rappresenta il trait d’union filosofico e progettuale della Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute: la costanza, la forza, la capacità di abbracciare un territorio e creare un’armonia unica. E, mentre nella Cantina Storica della Tenuta di Nozzole la 2017 guadagna il suo posto accanto a tutte le annate precedenti, la 2018 passa all’affinamento in bottiglia nel susseguirsi senza tempo di una tradizione d’eccellenza.