Frescobaldi, la vendemmia 2015 promette un’ottima annata

frescobaldi-b91d0b75

Si respira ottimismo tra i filari dei vigneti di Marchesi de Frescobaldi, storica azienda vitivinicola toscana. «Siamo all’inizio di settembre, e - ad oggi - ci sono tutte le previsioni per una vendemmia a cinque stelle - dichiara il presidente Lamberto Frescobaldi -. A vendemmia appena iniziata, credo che la produzione di uva sarà in linea con quella dello scorso anno, ma bisogna aspettare gli ultimi giorni di settembre per potere parlare di numeri veritieri: saranno infatti decisive le prossime settimane, durante le quali i grappoli raggiungeranno la maturazione ottimale. Sperando in un tempo clemente, avremo una grande annata, sia per i bianchi che per i rossi».

Ma ecco, nel dettaglio, qual è lo stato della vendemmia nelle singole tenute dell’azienda.

Castello di Pomino

Si tratta di una tenuta storica a 600 metri sul livello del mare, famosa per la produzione di bianchi da chardonnay e rossi da pinot nero. Qui, complice l’altitudine, anche a luglio le temperature si sono mantenute abbastanza miti. «Tutti i mosti risultano equilibrati e delicati al gusto - racconta Lamberto Frescobaldi - e in questi giorni si sta procedendo con la raccolta del pinot nero per il nostro Leonia, il metodo classico che produciamo da vigneti della tenuta».

Castello di Nipozzano

«Siamo nel cuore del Chianti Rufina, le nostre uve di riferimento sono il sangiovese per il Nipozzano, il Nipozzano Vecchie Viti e il Montesodi - osserva Frescobaldi -. Non dimentichiamoci del cabernet Sauvignon e cab Franc per il Mormoreto, che tante soddisfazioni ci sta dando da vari anni. Qui le uve sono tendenzialmente più tardive quindi abbiamo ancora qualche giorno difronte a noi prima di iniziare».

Tenuta Castiglioni

«Ci troviamo nel Chianti a sud di Firenze, azienda storica di famiglia - dice Frescobaldi -. Domani iniziamo a vendemmiare i Merlot che sono utilizzati in tutti i vini che qui produciamo. I merlot sono magnifici. Buccia croccante, buone gradazioni potenziali, colore. Quantità qualche punto in meno % rispetto al 2014».

Tenuta di CastelGiocondo – Montalcino (SI)

«Qui, nel cuore del Brunello di Montalcino, i grandi sangiovesi sono ancora sulle piante e bisogna attendere ancora un paio di settimane prima che raggiungano il grado di maturazione perfetto per vini da invecchiamento come il nostro Brunello e il Riserva» rileva Frescobaldi.

Tenuta dell'Ammiraglia - Magliano in Toscana (GR)

«All'estremo sud della Toscana, sulle colline a 300 metri di altitudine vicino all'abitato di Magliano in Toscana, i vigneti sono bellissimi e di conseguenza le uve. Oggi iniziamo con i merlot e tra poco avremo le conferme attese che sarà una bella, stupenda annata. Quel che più ci sorprende positivamente sono i buoni livelli di acidità. Ci aspettiamo quindi non solo uve ricche, ma anche eleganti e da invecchiamento» auspica Frescobaldi.

Tenuta Attems. Mossa (Gorizia)

«Abbiamo iniziato la raccolta del Sauvignon e sono molto soddisfatto della qualità delle uve - ammette Frescobaldi -: in particolare, i mosti hanno profumi accentuati e esaltano le caratteristiche delle singole varietà. Il sauvignon blanc è come sempre una sicurezza. Veramente straordinario. Le quantità sono in linea con l'anno passato. Malattie in vigna: zero».