

VINI

TOSCANA

VITIVINICOLA

La Toscana rappresenta una delle regioni italiane di eccellenza per quanto riguarda la qualità nella produzione dei vini. Con un'estensione geografica di 23 mila chilometri quadrati, dei quali il 67% collinare, il 25% montuoso e l'8% pianeggiante, possiede una superficie adibita alla coltivazione della vite di circa 70 mila ettari. Le coltivazioni sono distribuite soprattutto sui terreni collinari e montuosi, favoriti da fattori climatici e geologici. Il 70% della produzione proviene da vitigni a bacca rossa e come sistemi di allevamento, i più diffusi sono il Cordone Speronato, il Guyot e la Spalliera. Le aree viticole sono essenzialmente quattro: le colline del Chianti nella Toscana centrale, la zona del Mugello a nord, la Val di Chiana a sud e la fascia litoranea.

La regione è internazionalmente nota per alcuni suoi prodotti denominati Supertuscan, ovvero i vini rossi, qui prodotti, che di proposito non rispettano le tradizionali regole di preparazione regionali e quindi non possono essere incluse nelle DOCG. Essi vedono l'utilizzo di altri tipi di uva, spesso il cabernet sauvignon, al posto o in aggiunta al tradizionale Sangiovese. Per quanto riguarda la produzione per province, in quelle di Firenze e di Siena si producono vini molto conosciuti: il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, il Vino Nobile di Montepulciano, il Tignanello (di Antinori). Nei territori di Livorno e Grosseto vengono prodotti, tra gli altri, il Bolgheri Sassicaia, il Montecucco e l'Ansonica. La provincia di Prato invece è famosa per il Vin Santo e per la piccola DOCG del Carmignano. L'intera regione vanta quindi numerose zone di produzione diverse tra IGT, DOCG e più di trenta DOC.

CHIANTI CLASSICO Vino DOCG dal colore rubino brillante e odore profondamente vinoso, ha un gusto asciutto, sapido, tendente con il tempo al morbido vellutato. Deve essere invecchiato per almeno 11 mesi ed avere una gradazione alcolica minima di 12°. Protagonista di questo vino è il Sangiovese di qualità superiore, che deve costituire almeno l'80% del totale (fino anche al 100%).

BRUNELLO DI MONTALCINO Vino DOCG prodotto nella provincia di Siena, in particolare nel comune di Montalcino dove vengono coltivate le uve della varietà Sangiovese, le uniche utilizzate per la produzione di questo vino. Richiede lunghi periodi di invecchiamento ed è infatti un vino dalla grande longevità. È un vino dal colore rosso rubino che si sposa bene con le carni rosse, i formaggi saporiti duri e piatti a base di funghi.

NOBILE DI MONTEPULCIANO Vino rosso di produzione molto antica, è il primo in Italia ad aver ricevuto la prestigiosa certificazione DOCG. Viene prodotto in provincia di Siena, nel comune dal quale prende il nome e vede l'utilizzo del Sangiovese come vitigno base, con eventuale aggiunta di Canaiolo Nero. Si distingue dal Rosso di Montepulciano DOC per alcune caratteristiche di produzione.