



47.

Chianti Rufina DOCG I VERONI



Uva: sangiovese, canaiolo

Fermentazione e maturazione: acciaio e legno

Fascia di prezzo: da 5 a 7 euro

Il Consorzio del Rufina ha scelto uno slogan semplice ed efficace per presentarsi colpendo l'immaginazione: "Il Chianti più alto". Ben sapendo, difatti, la qualità espressa in questa condizione, sempre vera per la viticoltura, negli ultimi anni caldi ancora di più quando si amano prodotti equilibrati e ricchi di eleganza, in una parola: bevibili. Le degustazioni mostrano una buona longevità del sangiovese su queste colline a ridosso della città, anche quando, come nel caso del 1983, era in blend con il canaiolo, il trebbiano e la malvasia secondo l'uso invalso in tutta Italia di vinificare tutto quanto c'era in vigna. Allora l'obiettivo non era quello di fare un rosso di grande impatto, concentrato e immediatamente piacevole secondo il gusto imposto dal mercato anglosassone dove il vino non si accompagna ai pasti.

Per ritrovare questo spirito del Chianti, così come possono ricordarlo tutti quelli entrati negli anta, l'indirizzo giusto è quello dei Verroni a Pontassieve dove Lorenzo Mariani, viticoltore di quarta generazione, realizza un prodotto fresco e immediato, di buona piacevolezza, assolutamente tipico e, quel che pure conta, a buon prezzo.

Il nome de "I Veroni" è derivato dalle ampie terrazze che costeggiavano l'aia della fattoria e sulle quali si facevano essiccare le foglie di tabacco e il grano coltivati nella pianura lungo le rive dell'Arno.

Quattro vigneti distinti per produrre ognuno dei quattro vini: il Vigneto di San Martino dal nome dell'omonima Chiesa per il sangiovese destinato alla riserva, il Vigneto del Pianottolo per il Chianti base, la Vigna del Santino per le uve a bacca bianca da fare appassire sui graticci per il Vinsanto. Infine il desiderio di allevare anche vitigni internazionali e vinificarne le uve è stato soddisfatto poi con le viti di merlot e petit verdot piantate nella piccola Vigna del Pelacane in località Peretola per il Terre del Pelacane IGT.

La visita all'azienda è ripagata dalla visione della ricostruzione della classica fattoria chiantigiana, vero e proprio museo, ricco di arnesi antichi, alcuni dei quali ancora utilizzati per fare il Vinsanto.

Noi vi consigliamo ancora il Chianti base, fermentato in acciaio ed evoluto in grandi botti da 50 ettolitri, tagliato con una buona percentuale di canaiolo. Se vi appassiona questo prodotto potete passare alla Riserva 2005, sangiovese in purezza stavolta evoluto in *tonneaux* (qui non ci sono barrique) e il vinsanto lavorato in azienda in una speciale stanza, che ricorda molto con i suoi caratelli le acetaie emiliane dove la perfezione è affidata al tempo e al respiro dei legni. Questo stile tradizionale, autenticamente chiantigiano, regala grandi possibilità di abbinamento al cibo, favorito tra l'altro da una buona sapidità e una discreta persistenza che ne fa un vino solo in apparenza sottile, in realtà dotato di buona struttura e di un soddisfacente ma non esagerato corredo alcolico.

Potrà sembrare banale, ma il panino con il lampredotto del trippaio a piazza de Cimatori a Firenze, non lontano dal Duomo, è sicuramente l'abbinamento perfetto.

Sede a Pontassieve

via Tifariti, 5

tel. 055-8368886

fax 055-8323715

www.iveroni.it

Ettari: 50 di proprietà di cui 15 vitati

Enologo: Emilio Monechi

Vitigni: sangiovese, canaiolo, merlot, petit verdot, trebbiano