



VINI TOSCANI

I VERONI: COME NASCE IL PROGETTO CRU

Aria nuova nel territorio della **Rufina** (1), che cerca di affrancarsi dalla sindrome del "brutto anatroccolo" nei confronti del **Chianti Classico** per affermare decisamente la propria identità produttiva. La maniera? Il "progetto crus" proposto da **Lorenzo Mariani** (2), proprietario e appassionato direttore de **I Veroni**, 70 ettari, di cui 21 a vigneto (1), che assieme ad altri più noti produttori di quel territorio crede profondamente nell'eleganza e nella capacità di lungo invecchiamento del **Sangiovese della Rufina**. Quella di Lorenzo, è una "scelta forte": dare nuova dignità ai propri vini, attraverso un'evoluzione che regala nuove etichette per questo 2017.

I Veroni, incastonati nel territorio del **Chianti Rufina**, quello che guarda verso l'**Arno** nella zona più calda e con altitudini collinari, punta su una gamma molto misurata che all'eleganza unisce una bella bevibilità, rifuggendo da eccessi di concentrazione e potenza.

I due vini più noti dell'azienda, il **Chianti Rufina** ed il **Chianti Rufina Riserva**, sono vini capaci di trasmettere il senso, il profumo, il lavoro della vigna da cui provengono - prodotti che emanano autorevolezza non in virtù di un semplice restyling, ma grazie al nome proprio, quello del vigneto d'origine - ma **I Dòmi 2015** e **Quona 2014** sono pronti a stupire.

I **Dòmi 2015** (3), che prende il nome dalle cupole di copertura dei piccoli pozzi che costellano la proprietà, con tanto di un dòmo ad accompagnarlo, nasce dalla vigna situata alle spalle della sede di **Pontassieve**, dal 1957 destinata alla produzione del **Chianti Rufina**.

Quest'autunno poi, arriva sul mercato **Quona 2014, Riserva del Chianti Rufina, Sangiovese in purezza** (4) selezionato dal vigneto - 5 ettari e poco più - che lambisce l'antica **Pieve di San Martino a Quona**, da cui prende il nome.

Oltre a I Dòmi e a Quona Riserva a I Veroni si producono un **Vin Santo del Chianti Rufina** in tiratura limitatissima e il prezioso **Olio Extravergine di Oliva**, ottenuto dai 4.000 olivi di Frantoio, Moraiolo e Leccino.

Lorenzo Mariani si dichiara orgoglioso per la ricerca della più alta qualità della materia prima svolto nell'azienda; dell'arduo lavoro agronomico; della conduzione dei vigneti secondo i metodi della viticoltura biologica che ha perfezionato i **Chianti Rufina**.

Perché oggi è giunto finalmente il momento di regalare la giusta dignità ai due crus, gioielli della **Toscana** più autentica e suggestiva.

