I Veroni, Quona 2014, Riserva Chianti Rùfina DOCG: la degustazione

Secondo vino in degustazione per I Veroni: in questo caso si tratta di un Sangiovese in purezza selezionato dal vigneto – 5 ettari e poco più – che lambisce l'antica Pieve di San Martino a Quona, da cui prende il nome a circa 250 metri d'altitudine esposto a sud ovest caratterizzato anche dall' inerbimento alternato dei filari con selezione di miscuglio erboso. Fermentazione a temperatura controllata protratta per circa 25 giorni; malolattica svolta in legno e maturazione per circa 18 mesi in fusti di rovere francese da 500 litri (50% nuovi, 50% di secondo passaggio). Segue un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi. Al naso, sentori di frutti neri, di frutta rossa matura, aromi speziati, note di tabacco ed una contenuta presenza di rovere. Il palato è pieno e vellutato, dal tessuto denso con la componente tannica ben integrata, lungo nel finale.

I Veroni "I Dòmi" 2015 Chianti Rùfina DOCG biologico: la degustazione

I Veroni, cantina guidata da Lorenzo Mariani, con i loro 70 ettari di proprietà, sono l'azienda che dà il benvenuto al territorio del Chianti Rùfina, quello che guarda verso l'Arno, zona più calda e con altitudini collinari. 21 ettari in tutto sono destinati a vigneto. Da quest'anno vengono evidenziati in etichetta i cru, ovvero i singoli vigneti dove nascono i sui vini più importanti. I Dòmi 2015 – ad esempio – nasce dalla vigna situata alle spalle della sede aziendale, esposta a sud-ovest, da sempre – 1957 – destinata alla produzione del Chianti Rùfina. Il nome che l'accompagna è quello con cui vengono chiamate in zona le cupole di copertura dei piccoli pozzi che costellano la proprietà. Il blend vede il Sangiovese al 90 % affiancato da Canaiolo Nero e Colorino. Alla fermentazione con vinacce per circa 15 giorni in vasche di acciaio termo condizionate segue la maturazione per 12/14 mesi in botti di rovere di Slavonia e un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Al naso, il profumo è persistente, molto fine con sentori di piccoli frutti di bosco e frutta rossa matura. Il vino si presenta sapido , giustamente tannico, equilibrato, armonico e gustoso dove tornano le note fruttate e dal finale speziato.