QUOTIDIANO.NET

I Domi, un biglietto da visita per conoscere i Veroni

SIAMO a due passi da Firenze, all'inizio del territorio di produzione del Chianti Rùfina, la 'sottozona' più piccola del Chianti, quella più alta, più fredda. Da una parte la città e la valle dell'Arno, climaticamente più calde; dall'altra la lunga valle che segue il corso della Sieve. Era fine Ottocento quando la famiglia Mariani acquistò la grande proprietà de I Veroni, diversi poderi e varie colture miste: vite, grano, tabacco, olio. Poi col tempo la tenuta è diventata quello che è oggi: 70 ettari, 20 di vigna e 30 di oliveti. Dai 100 metri di altitudine della sede aziendale si sale ai 350 dell'antica Pieve di San Martino a Quona, immersa nei vigneti. Con Lorenzo Mariani siamo alla quarta generazione della famiglia. Lorenzo ha scoperto la vocazione del vigneron dal 1996, prima assieme agli studi, poi a tempo pieno. Sue le scelte di fondo che hanno ridisegnato lo stile dell'azienda: la nascita della prima Riserva dell'azienda, la conversione al biologico, la definizione del 'progetto crus'. Razionale l'impostazione colturale: due nuclei di vigna, ognuno dei quali destinato ai prodotti più importanti, I Domi e Quona, cioè il Rùfina base e la Riserva. Domina (ovviamente) il sangiovese con un frutto che si distingue per finezza, bevibilità e vocazione al lungo invecchiamento. Ed è questo stile, semplice ed austero, mai muscolare, che si ritrova nei suoi vini. Qui segnalo I Domi 2015, profumato, sapido, lievemente tannico, affinato in botti grandi. È il biglietto d'ingresso verso il velluto del Quona 2014, la riserva, bicchiere profondo e longevo. I Domi si trova in enoteca a 12 euro, mentre la Riserva a 25. I Domi 2015, I Veroni Info: www.iveroni.it

quotidiano.net, 20 dicembre 2017
di Lorenzo Frassoldati