

"La Pietra!" Tenute del Cabreo: un grande vino bianco italiano

written by Redazione Wine Meridian | 14 Settembre 2022



La Pietra Chardonnay è il primo Supertuscan bianco, decano della nuova enologia toscana che interpreta una tipologia di gusto internazionale legata fortemente al territorio a cavallo degli anni '70 e primi anni '80.

Mentre in questo periodo le grandi famiglie del vino toscane concentrano la loro attenzione sui Supertuscan da uve rosse internazionali, **Ambrogio Folonari decide di sperimentare lo Chardonnay** convinto che, attraverso la fermentazione e la maturazione in legno, si possa realizzare un grande vino adatto ai lunghi affinamenti.

Il nome La Pietra fa riferimento alla natura geologica prevalentemente marnoso argillosa che conferisce sapidità e

mineralità al vino, **rendendolo un bianco unico nel panorama vitivinicolo toscano.**

La Pietra è ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay le cui barbatelle di origine borgognona sono state piantate nella tenuta di Casa di Sala a Panzano in Chianti all'interno delle Tenute del Cabreo all'inizio degli anni '80 da Ambrogio Folonari: per esaltare le caratteristiche dello Chardonnay, **è stato scelto un metodo di allevamento della vite a Guyot che consente di ottenere una maturazione più omogenea e una maggiore freschezza delle uve.** Al fine di salvaguardare la freschezza si tende anche ad anticipare la vendemmia nelle prime settimane di agosto, concentrando le attività nelle prime ore del mattino.

La raccolta e la selezione dei grappoli vengono effettuate rigorosamente a mano e, all'arrivo in cantina, **le uve vengono subito raffreddate, protette dall'ossigeno e sottoposte a pressatura soffice e decantazione a freddo per tutti ore.** Negli ultimi anni è stata, inoltre, introdotta una prima fermentazione in acciaio che permette un controllo più accurato delle temperature preservando gli aromi floreali primari.

La Pietra prosegue poi la fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl (50% nuove e 50% di secondo e terzo passaggio) dove resterà anche per la maturazione scandita dal bâtonnage. Questa operazione consente di mantenere in sospensione le fecce fini e rendere più intenso e complesso questo vino, legandolo ancora di più alla propria origine ed esaltandone quindi la territorialità. **Il risultato è uno Chardonnay avvolgente con forti note floreali e un'importante salinità che ricorda la Borgogna ma con una distintiva nota toscana.**

La prima annata di La Pietra Chardonnay IGT toscana risale al 1983 e tutte le annate seguenti, tra cui spiccano la 1990, 2001 e 2007, sono conservate nel caveau della tenuta di Nozzole insieme alle annate storiche degli altri grandi cru

della Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. Una collezione che rappresenta uno spaccato dell'evoluzione enologica avvenuta in Toscana negli ultimi 50 anni, un patrimonio di oltre 40.000 bottiglie che racconta la storia della Famiglia Folonari e, in particolare, di **Ambrogio, fondatore dell'azienda e di Giovanni, suo figlio e attuale Presidente.**

La Pietra Chardonnay IGT Toscana è un **vino che si esalta dopo una lunga permanenza in bottiglia grazie alla notevole acidità e alla potente struttura sensoriale** caratterizzata da note di camomilla, miele d'acacia, fiori di ginestra, finocchietto selvatico e ad una piacevole nota agrumata che si evolvono negli anni.

La Pietra 2018, attualmente in commercio, è **frutto di un'annata fresca e piovosa ed è caratterizzato da un'ottima rotondità con aromi di ginestra, pesche bianche, mele mature, vaniglia e agrumi.** L'annata 2019 è stata più calda e porterà in bottiglia una forte cremosità con alternanza di sensazioni dolci e fresche: note di nocciola e burro affiancate da cedro e limone.

Un grande vino bianco che accompagna importanti preparazioni della tradizione toscana e italiana come carni bianche, coniglio, anatra, pesce in umido ma, grazie alla sua freschezza e mineralità, **La Pietra Chardonnay è perfetto anche in affiancamento a un crudité di pesce per una cena estiva o in occasione di un aperitivo con ostriche in riva al mare.**