

Nascono i Cru monovitigno di Vignamaggio

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Novembre 2018



Dalla conoscenza del territorio del Chianti Classico, tra i suggestivi paesaggi disegnati dalle colline di Panzano e l'affascinante atmosfera delle terre di Greve in Chianti, nascono le **nuove etichette di Vignamaggio** dedicate a **Sangiovese** e **Merlot**, a continuare la storia dei **Monovitigno** iniziata nel 1990 con il **Cabernet Franc**.

Vignamaggio porta avanti un'incessante ricerca su suoli, climi e uve, per creare vini che rispecchino il potenziale espressivo del grande patrimonio di vigneti in cui si produce

vino da oltre 600 anni. Attraverso questa **nuova collezione di Monovitigno** da singola vigna l'azienda vuol offrire una nuova originale lettura del territorio. Gli studi che dal 2014 Vignamaggio ha intrapreso sugli ambienti pedoclimatici aziendali hanno consentito di individuare delle parcelle particolarmente vocate di Sangiovese e Merlot, come in passato era avvenuto per il Cabernet Franc, presente a Vignamaggio dagli anni '70. Oggi questi vitigni si sono del tutto adattati in questa sottozona del Chianti Classico per carattere e peculiarità di espressione.

Il **Sangiovese** di Vitigliano porta in bottiglia tutto il carattere dei vigneti in biologico panzanesi di Vignamaggio. Il vigneto da cui provengono le uve, situato nelle immediate vicinanze dell'omonima villa, dona una perfetta combinazione fra un suolo che offre una vigoria equilibrata e un microclima particolarmente favorevole. Il vino, con note di frutti rossi come ciliegia matura, fragola, mora di gelso e viola, al palato si rivela intenso con una struttura armoniosa e tannini equilibrati facendosi portavoce della sensazione di luce, calore e solarità tipica di Panzano.

Il **Merlot** di Santa Maria. Dopo oltre 25 anni di coltivazione del Merlot a Vignamaggio, l'azienda ha deciso di dedicargli un cru, espressione del vigneto migliore chiamato appunto Santa Maria a Petriolo, situato poco distante dalla Villa di Vignamaggio ed esposto ad ovest. Il vino si esprime con note intense di more, mirtillo e tocchi di caramello, ha una buona sapidità con tratti di dolcezza; i tannini sono piccanti e soffici per un vino che va oltre l'archetipo del Merlot nato in terra toscana.

Il **Cabernet Franc** di Vignamaggio è il vino storico dell'azienda e uno dei primi esempi in Toscana di vinificazione in purezza di questo vitigno. Viene prodotto con uve di viti che hanno oltre quaranta anni, riscoperte per caso negli anni '90 nei vigneti Solatio (Sud-Ovest) e Orto (Est). Il vino che si ottiene sfugge agli schemi tradizionali,

infatti le bassissime produzioni per pianta e il clima piuttosto caldo della zona lo rendono ricco e complesso. Spicca il frutto con sentori di mirtilli, ribes maturi e lamponi, con note di erbe aromatiche e di peperone dolce, tipico del varietale. Al palato è molto elegante con note di frutta e spezie.