Italian wines in the world: Oro Toscana Igt de Il Drago e la Fornace

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Luglio 2020



Che bella sorpresa questo Oro de Il Drago e la Fornace, un'azienda decisamente fuori dal comune che stiamo seguendo da un po' di tempo apprezzandone sia i vini ma anche l'originalità comunicativa e dell'immagine nel suo complesso. Non a caso i proprietari vengono dal mondo del design (sono tra i più autorevoli "disegnatori" di sedie a livello mondiale) e basta arrivare nel loro suggestivo borgo vicino a Colle Val d'Elsa per rendersi conto che non ci si trova di fronte alla "solita" azienda vitivinicola. I due filari, ad esempio, realizzati con i loro modelli di sedie è già un primo perfetto biglietto da visita.

Il loro "Oro" 2015 è un vino ottenuto dal blend tra Cabernet Franc (65%) e Sangiovese (35%) e il risultato è decisamente interessante capace di unire alla perfezione la "toscanità" e "internazionalità". Il Cabernet Franc aumenta la parte "vegetale" del Sangiovese riuscendo però a regalargli maggior eleganza, finezza. Ne viene fuori un mix ben riuscito che esalta soprattutto l'abbinabilità del vino a tavola, in particolare con piatti base carne, a partire dagli straordinari salumi della tradizione toscana. Al naso belle le note vegetali di foglie di pomodoro e peperone, ma anche una bella sensazione di cacao e di pepe nero. In bocca la struttura non è eccessivamente potente, ma ben armonica e quella tessitura tannica che gli conferisce il giusto appeal a

tavola. Noi l'abbiamo abbinato ad un antipasto tipico toscano con i mitici crostini milza e fegato ed è stato amore a primo "sorso" e "boccone".

Company Profile

Il Drago e la Fornace è un'azienda vinicola in Toscana nel pieno Chianti senese, a Colle di Val d'Elsa. Pone le sue radici in un borgo immerso nella natura " la Fornace " che comprende trenta ettari di vigneti a bacca rossa e bianca. La nostra azienda produce le principali denominazioni toscane di vini rossi e bianchi (dal Brunello al Bolgheri, dalla Vernaccia al Morellino, per arrivare ovviamente al Chianti), con particolare attenzione alle varietà a base sangiovese, l'uva principe del nostro territorio. A completare questa gamma, si aggiunge una linea di bollicine venete e una di vini campani e siciliani. I nostri vini combinano l'alta qualità del prodotto al design dell'etichetta, trasformando ciascuna bottiglia in un pezzo esclusivo, in grado di catturare l'attenzione del cliente. Il Drago e la Fornace (insieme allo studio di label design Valentina Cresti & Associati) cura attentamente l'estetica dei propri vini, grazie all'ideazione di etichette illustrate realizzate ad hoc per ogni singola bottiglia. Il nostro vermentino Giallo Paglia ha conquistato nel 2017 il prestigioso premio "Etichetta dell'anno" al Vinitaly, grazie alla sua immagine grafica che risulta strategica e vincente.

Il Drago e La Fornace

Loc. Santa Maria della Fornace,

53034 Colle di Val d'Elsa SI (IT)

tel: +39 339 530 7771

email: info@ildragoelafornace.com

www.ildragoelafornace.com