

## Saperi e sapori

# Gazza Golosa



### Sorseggiando



di Luca Gardini

**Bertinga 2016**  
Una grande novità  
dalle vigne più alte  
di Gaiole in Chianti

**I**l vino per noi è soprattutto territorio... Ci sono singole vigne, di singole colline che regalano vini unici, irripetibili. Lo hanno capito per primi i francesi di Bordeaux e della Borgogna, ma un po' alla volta la cultura della «zonazione» e dei «cru» sta affermandosi anche nei territori più pregiati del vino italiano. Avendo questi riferimenti in testa Maxim Kashirin e Anatoly Korneev, due russi appassionati di vino con una grande visione, hanno

acquistato nel 2015 la collina di Bertinga, un vigneto (Sangiovese e Merlot) nella zona più alta (500 metri) di Gaiole, nel cuore del Chianti Classico. Ora Bertinga è diventato anche il nome di una Cantina e di un vino. Giusto per sottolineare l'assoluta fede nel territorio. Il Bertinga 2016 è il primo risultato e premia, alla grande l'impegno profuso. di Color rosso rubino luminoso ha profumi puliti di frutta rossa matura. Al gusto è fresco, teso, con una piacevole nota balsamica, una bella sapidità e una spettacolare bevibilità.



### Provatele con l'anatra arrosto

► BERTINGA 2016, CANTINA BERTINGA (GAIOLE IN CHIANTI, SIENA)  
► UVE: SANGIOVESE E MERLOT  
**PREZZO: 50 EURO**

► IL VOTO  
**93/100**

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO  
**BUONO**

► SI ABBINA CON  
**PETTO D'ANATRA ARROSTO**  
► DEGUSTARE ASCOLTANDO  
**ANDREA BOCELLI**  
**VIVO PER LEI**