



### **Sassi Chiusi Igt 2016 Bertinga**

Un vero e proprio *second vin* che nasce da 85% sangiovese e 15% merlot con uve da tutte le vigne di proprietà (in totale sono meno di 20 ettari su un territorio piuttosto ampio), note di pepe lamponi e ribes nero, ingresso piacevolissimo e scattante, piacione quanto basta ma anche piccante e diretto senza lesinare in tannino e struttura. **90**

### **Bertinga Igt Toscana 2016**

Sangiovese 50% merlot 50% polpa e struttura, senape e vetiver, intenso agrumato di arancio rosso, poi pepe, curcuma e con un merlot che rinforza Gaiole. Più che prendere campo si arriva ad un mix intrigante tra sangiovese di altura e concessioni limitate alla dolcezza. Spigliato e fitto, sul finale lascia spiragli di eleganza e finezza molto promettenti. **93**



### **Adine Sangiovese 2016 Igt Toscana**

Da una vigna quasi in verticale (ce lo siamo girati attorno in MTB, possiamo confermare...) sotto cui sta nascendo la cantina che giù funge da stoccaggio per l'affinamento in vetro molto lungo, matura in botte grande Stockinger ovale da 25hl. Il vigneto poggia su galestro di alberese 100% ed è un vigneto con solo bosco intorno, posto a 520mt SIm, una zona selvaggia perfetta per questo vino elegantissimo, fatto di amarena, agrumi scuri stile bergamotto e lamponi, tabacco, pepe ribes nero, con una piacevolezza in bocca da arrivare ma dall'intensità, piccantezza e sostanza che ammaliano. **95**

### **Volta di Bertinga Igt 2016**

L'immane merlot 100% nasce dalle vigne a nord del vigneto Bertinga con passaggio in acciaio poi barrique di cui 35% nuove. Ha di rigore note di cassis, mirtilli e ribes nero poi mallo di noce, cacao e caramello, al sorso rivela notevole estrazione ma anche forza, spezia e intensità vibrante donate da un vigneto in effetti splendido e dagli esiti sorprendentemente fini anche con vitigni che in genere qui escono con molta più opulenza. **94**

Al di là dei singoli vini ed esiti veramente notevoli spiace molto che un progetto così tanto Chianti Classico nell'approccio territoriale alla fine proponga i "soliti" IGT rinunciando a produrre riserva o Gran Selezione però va considerato mercato e obiettivi che specie a livello di tempi vengono accorciati molto usando la denominazione generica Toscana.

È un peccato soprattutto perché l'esito complessivo è molto più territoriale di quanto non si possa pensare leggendo etichette e uvaggi e aiuta non poco a definire Gaiole in Chianti come sottozona del Gallo Nero, una zona che per metà guarda verso Radda ma che comprende al suo interno l'etereo di zone molto alte e la potenza di zone più calde mescolandole in una eleganza sopraffina.