

## Per il Merlot del Chianti buona la prima



Una grande passione, un sogno da inseguire ma anche spalle solide dal punto di vista finanziario. Sono i tre elementi che descrivono la cantina Bertinga, acccolata sulle colline più alte di Gaiole in Chianti. Il progetto parte nel 2015 con soli due vigneti, Sangiovese e Merlot, tutti biologici. Ma il primo vino - per scelta aziendale - esce solo cinque anni dopo. E i risultati premiano in pieno la scommessa dei produttori. Tre i vini portati in degustazione, tutti Igt, abbinati con i piatti preparati dallo chef Giulio Terrinoni del ristorante «Per me» a Roma. Il primo è il Punta di Adine 2016 (65/70 euro), al suo debutto, un Sangiovese in purezza da una vigna a 550 metri circondata da un bosco. Ne nasce un vino elegante, in perfetta linea con quello che ci si aspetta da un Sangiovese di questa zona-gioiello della Toscana: naso ampio tra cuoio, spezie, viole e rabarbaro, tannini in equilibrio e sapidità finale. Lasciato in bottiglia ha ancora una strada esaltante da fare. Il Bertinga 2016 (50% Merlot e 50% Sangiovese) esalta soprattutto il primo vitigno, sia al naso che in bocca. Ne nasce un sorso morbido, succoso che può conquistare anche palati meno esigenti (45/50 euro). Tre le annate del Volta di Bertinga (100% Merlot) in degustazione (95/100 euro): 2015, 2016 e 2019, quest'ultima in commercio solo nel 2024. Una grande prova di Merlot, con profumi di frutta sotto spirito, morbido in bocca e tannini eleganti ma che ancora devono affinare. E di tempo, a queste bottiglie, occorre darne ancora.