



Gola gioconda – numero 1 2005

Ecco una fattoria, di piccole dimensioni, dove la passione sovrasta ogni altra logica. Scelte nette, precise, inequivocabili stanno alla base dell'impostazione del lavoro. Innanzitutto l'abbraccio convinto del metodo biodinamico, che qui sulle colline del Montalbano riesce a dare (provare per credere) risultati incredibili. Il Chianti Montalbano 2003, si presenta nel calice con tonalità profondamente rubina, e decisa consistenza. L'esame olfattivo codifica frutti maturi, a bacca nera (mora, mirtillo) a bacca rossa (ribes, ciliegia, cenni di lampone), che ritornano con eguale intensità in bocca e si possono quasi "masticare". Al gusto fa emergere la morbidezza tipica delle colline del Montalbano, senza tuttavia rinunciare a corpo e positiva tensione fra le parti. L'attacco è netto, pulito, il calore alcolico ben compenetrato in freschezza, i tannini presenti ma non aggressivi. Chiude in crescendo con buona persistenza aromatica.