



VINI DI
VERONELLI
2002

GUIDA ORO
VERONELLI EDITORE



SAN VINCENZO (Livorno)

Uscita autostradale: Rosignano (A12).

Podere **San Michele**

57027, località Caduta 3/a; tel. 0565/798038, fax 0565/798038.

*Proprietario: Socci & Sabatini. Al ricevimento: Giovanna Leonelli. Giorni di visita: su appuntamento. Ettari vitati totali: 5. Enologo: Luca D'Attoma. Agronomo: Tiziana Socci.**a igt*

- ★★ Alodio Bianco, 2000 (15.000 E) ❖ viognier 1999 (D.T.) 89
- ★★ Alodio Rosso, 1998 e 1999 (13.000 G) ❖ sangiovese e cabernet sauvignon 1999 (G.B.) 90

SAN VINCENZO A TORRI (Firenze)

Uscita autostradale: Firenze Signa (A1).

Azienda **Uggiano**

50020, via Empolese; tel. 055/769087, fax 055/769211.

*Proprietario: Giuseppe Losapio. Al ricevimento: Roberto Losapio. Giorni di visita: mercoledì e venerdì dalle 12 alle 17. Enologo: Angelo Gatto anche responsabile della conduzione agricola.**a docg*

- ★ Chianti Riserva, 1995 (170.000 B)

a igt

- ★ Falconeri Toscana, 1995 (18.000 D) ❖ cabernet sauvignon e sangiovese
- ★ Petraia Merlot di Toscana, 1997 (15.000 C)

da tavola

- ★ Rodaro, 1993 (D) ❖ cabernet sauvignon

SARTEANO (Siena)

Uscita autostradale: Chiusi (A1).

Tenuta di **Trinoro**

53047, via Ribattola 9; tel. 0578/267110, fax 0578/267303.

*Proprietario: Andrea Franchetti. Al ricevimento: il titolare. Giorni di visita: non possibili. Ettari vitati totali: 23. Enologo: il titolare anche responsabile della conduzione agricola.**a igt*

- ♣ Cincinnato Rosso di Toscana, 1999 (ha 5 1.800 F) ❖ cesanese d'Affile 1999 (G.B.) 92
- ★★ Palazzi Toscana Rosso, 1999 (ha 7 10.000 F) ❖ cabernet franc e merlot 1999 (D.T.) 90
- ★★★ Tenuta di Trinoro Toscana Rosso, 1999 (ha 9 13.200 F) ❖ cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot 1999 (G.B./D.T.) 93

Con impegno (anche finanziario) e passione Andrea Franchetti in poco tempo è balzato ai vertici della viticoltura senese con uno stupendo taglio bordolese, nel senso più ampio (cioè con quel petit verdot che negli ultimi anni sta raccogliendo molto interesse da tanti viticoltori): ricco e concentrato da sembrare inchiostro. Ma c'è ancora, o già, una novità destinata a far scalpore, a base di cesanese d'Affile: il Cincinnato 1999 ha un frutto dolce, maturo e fragrante che, se non fosse per il prezzo, si berrebbe a garganella. (G.B.)

Tenuta di Trinoro e I Palazzi. Amo i percorsi percorsi e, ancor più quando sono percorsi da me solo, fatta esclusione dei geodeti e degli erotologi. Leggi - te ne prego - quel ch'è scritto nelle pagine 584, 585 e 586 della mia Guida Oro (ai vini, vaddassé) 2001. Ripetuti gli assaggi ed ancora del tutto esterrefatto do solo le parole - documento senza uguali - di Andrea Franchetti, 18 luglio ultimo. «Caro Luigi, nella memoria del viticoltore le annate lasciano: il 98, un torrido senza tempo che brucia le viti cariche di grani striminziti; le adunate ogni mattina al buio vicino alla vigna, il fiume dei grani per terra; e le cene allucinate, come di guerra: tutto disperso dalla rugiada di Settembre e la sorpresa di uva vera e nera, che rapida fermenta ed è svinata ancora calda nel legno con un eco del passato bruciaticcio. Il 99 sempre fresco, la vegetazione mai ferma, la progressione esagerata della frutta - raccolta esageratamente tardi: i soccorsi mensili e scoraggiati alle vinificazioni interrotte, il freddo, i funghi nel bosco, e quel vino nero, un po' corrotto, orientale; ma il gelo del secondo inverno richiuse tutto questo in una carrozza! Dura e brillante, come uno scarabeo. Questi i vini, Luigi, nella memoria di chi li fa. Che rimane nella memoria di chi li beve? Tuo Andrea».

Mi inquieta, invece, da che non riesco ad entrarci come vorrei, il Cincinnato 1999. Non intenso, ma di bel colore, dote che si comunica sia al naso che al palato; sentori in bocca di fiori di ligustro più flora (sembrerebbe marina, ma non è vicina al mare; forse aperta al mare). Sapore in cui prevalgono l'aroma e il calore sulla compostezza. (L.V.)