



SUPERTUSCAN WINE BOX *Signorvino*

I Supertuscan sono i vini ribelli della Toscana. Si tratta di vini rossi molto pregiati che vengono prodotti volontariamente non rispettando il disciplinare di produzione di alcuni vini, **Chianti e Chianti Classico DOCG**. Con questa “trasgressione” i produttori sono riusciti ad ottenere vini rivoluzionari, elaborati e di grande prestigio che dalla loro creazione a fine anni Sessanta ad oggi, hanno riscosso un notevole successo sia in Italia sia all'estero.

La storia

Se paragonata a molti altri vini, la storia dei Supertuscan è incredibilmente recente, ma ha radici antiche. La prima data fondamentale per i Supertuscan è il 1872, quando il Barone Ricasoli fissò la formula del Chianti Classico: 70% Sangiovese, completato da uve Malvasia Bianca e Canaiolo. Quasi un secolo dopo, alla fine degli anni Sessanta del Novecento, alcuni produttori di vini toscani hanno deciso di sfidare il disciplinare del Chianti Classico e hanno creato così i Supertuscan. Questa sfida nasce per voglia, ma anche un po' per necessità. Alla fine degli anni Sessanta, infatti, il Chianti Classico e i vini toscani – in realtà, i vini italiani in generale – erano in crisi, schiacciati sul mercato internazionale da quelli francesi. La Francia era sinonimo di vini di grande qualità, a partire da Bordeaux, e il leggero Chianti veniva ignorato fuori dall'Italia, a favore di vini francesi strutturati, longevi ed eleganti. **Per affrontare questa crisi, il primo vero e proprio vino Supertuscan nasce nel 1971 con le prime bottiglie di Tignanello, grazie alla famiglia dei Marchesi Antinori – e anche al genio dell'enologo Giacomo Tachis.** Antinori iniziò a produrre questo vino da una vigna che era composta all'80% da Sangiovese, al 15% da Cabernet Sauvignon e al 5% da Cabernet Franc, uve francesi appositamente importate nella Tenuta di Santa Cristina. Insieme ai vitigni, i Supertuscan come il Tignanello importarono dalla Francia anche il passaggio in botte di rovere di piccole dimensioni, la barrique. I vini come Tignanello, Sassicaia, ma anche il Vigorello (Sangiovese in purezza), sono stati raggruppati sotto il nome di Supertuscan solo nei primi anni Ottanta, quando il termine è stato coniato dal giornalista ed esperto di vini inglese Nicolas Belfrage, uno dei massimi esperti di vini italiani.



Il Sassicaia

Nonostante il Tignanello sia il primo vero e proprio Super-tuscan, il Sassicaia ne è addirittura un precursore. Infatti, il Sassicaia nasce nel 1948 grazie agli esperimenti del marchese Mario Incisa della Rocchetta nella sua Tenuta San Guido, a Bolgheri. Per l'aristocrazia, in quegli anni, il vino per eccellenza era il Bordeaux, e il marchese sognava di produrre un vino simile in Toscana. Il sogno divenne realtà quando si accorse che il terreno sassoso della zona di Bolgheri aveva caratteristiche morfologiche molto simili a quelle dell'area di Graves, a Bordeaux, dove si produce l'omonimo vino – che, non a caso, significa letteralmente ghiaia. Allora, il marchese Incisa della Rocchetta decise di piantare delle barbatelle di alcuni vitigni francesi – in particolare, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, i vitigni alla base dell'uvaggio del Sassicaia. **Dal 1948 al 1967, il Sassicaia rimase di dominio privato, bevuto dalla famiglia aristocratica nella Tenuta San Guido** e, in parte, riservato all'invecchiamento nella cantina di Castiglioncello. Con il passare degli anni, il marchese si rese conto che il vino migliorava esponenzialmente con l'invecchiamento e, sostenuto da amici e parenti, decise di mettere sul mercato il Sassicaia nel 1968. Da allora, questo vino ne ha fatta di strada. Si tratta di uno dei vini rossi toscani più prestigiosi al mondo, ricercatissimo dai collezionisti in tutte le sue annate. Nel 1994, quando è stata creata la DOC Bolgheri, il Sassicaia è entrato a farne parte come sottozona, ma, nel 2013, se ne è distaccato ed è diventato un vino DOC autonomo. Questo ha garantito al Sassicaia un primato nazionale. **Si tratta del primo vino italiano di una specifica Cantina che ha una DOC riservata. Soltanto la Tenuta San Guido, infatti, può utilizzare la DOC Bolgheri Sassicaia per il proprio vino.**



Quali sono i vini Supertuscan?

I vini Supertuscan sono molti, ma si può restringere il cerchio ad alcuni fra i più famosi. I primi sono i già menzionati Tignanello e Sassicaia, prodotti rispettivamente dai Marchesi Antinori e dai Marchesi Incisa della Rocchetta. Un altro vino toscano molto famoso e appartenente di diritto alla categoria dei Supertuscan è il **Flaccianello della Pieve, un Sangiovese 100% prodotto dall'azienda Fontodi**. Un altro Sangiovese in purezza che deve essere menzionato quando si parla di Supertuscan è il **Fontalloro della cantina Felsina**. Altri produttori chiantigiani e rispettivi vini che meritano di entrare nell'elenco dei migliori Supertuscan sono sicuramente **la Cantina Castellare con I Sodi di San Niccolò**, il primo vino ad avere dimostrato le potenzialità del Sangiovese accompagnato dalla Malvasia Nera, e l'azienda vinicola **Castello di Ama con L'Apparita**, un vino 100% Merlot.

Se dal Chianti ci spostiamo verso la Val d'Orcia, Supertuscan significa **Tenuta di Trinoro**, che produce vini unici grazie a un blend di Cabernet Franc e Merlot, con parti minori di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.



Bolgheri “Sassicaia”

Tenuta San Guido - Toscana

Un vino coraggioso. È tra filari di cipressi, aria di mare e paesaggi suggestivi che si trova la Tenuta San Guido, estesa per 13 km di natura incontaminata fra la costa degli etruschi e le colline maremmane. La fama e la gloria della Tenuta, comincia quando il Marchese Mario Incisa della Rocchetta prende a carico la gestione della cantina e inizia la produzione di uno fra i migliori vini del mondo, il Sassicaia. **Il Sassicaia prende il nome per la composizione sassosa e ghiaiosa del terreno in cui nasce**, un vino dal carattere forte, studiato e voluto dal Marchese ispirato all'enologia francese e alla zona di Bordeaux. Fu così che assieme all'amico e all'enologo Giacomo Tachis, nel 1968, uscì la prima bottiglia in commercio.



VITIGNI:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Taglio bordolese vinificato in acciaio e affinato per 24 mesi in barrique di rovere francese.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino intenso. Al naso vi è un'esplosione di frutti rossi maturi, note balsamiche e vegetali, con erbe aromatiche e note ammandorlate e vanigliate. Al palato è ricco e strutturato, di una compattezza unica. Vino di grande corpo, ma possiede una nota acida che bilancia il gusto. Sul finale tornano i frutti rossi e le note di frutta secca, contornate da una persistenza ed un equilibrio immenso.



ABBINAMENTI:

Da abbinare sicuramente alla cucina tipica della zona, carne rossa e cacciagione.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 16/18°C.

Bolgheri Rosso “Guado al Tasso”

Marchesi Antinori – Toscana

Espressione di coraggio e sapienza nella produzione di vini che rispecchiano l’amore per il territorio, per un prodotto finale indimenticabile. Guado Al Tasso è costituito da un blend di uve che vengono selezionate in due momenti distinti: prima e dopo la diraspatura, per garantire che vengono scelti solo gli acini perfettamente maturi. **La vendemmia viene svolta separatamente nelle singole parcelle e anche durante la vinificazione vengono distinte in differenti serbatoi per poi essere assemblate in un secondo momento.**



VITIGNI:

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Selezione delle uve in singole parcelle, fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata per 15-20 giorni. Svinatura, trasferimento in barrique per la fermentazione malolattica. Vinificazione delle parcelle separate, affinamento in barrique di rovere francese fino alla fase di imbottigliamento.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino intenso. Al naso colpisce per le note di piccoli frutti neri, spezie dolci, legno tostato e sottobosco. Al palato mostra una trama tannica di splendida armonia, raffinatezza e persistenza.



ABBINAMENTI:

Guado Al Tasso è un ottimo vino da meditazione e da condividere con gli amici. Perfetto anche in abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 17/18°C.

Tignanello

Marchesi Antinori - Toscana

Il “sole” di Tignanello. **La Cantina di Marchesi Antinori rappresenta il punto di riferimento per la produzione vitivinicola della zona**, ed è espressione di coraggio e sapienza nella produzione di vini che rispecchiano l’amore per il territorio, per un prodotto finale indimenticabile. **Tignanello Toscana IGT è stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques**, moderno e assemblato con varietà non tradizionali come il Cabernet, e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve a bacca bianca.



VITIGNI:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Affinamento dei lotti separati in fusti di rovere francese e ungherese, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio per un periodo di 15 mesi. Assemblaggio e completamento dell’evoluzione in legno.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino intenso. Al naso colpisce per le note di frutta matura come ciliegia, fragola e mora che accompagnano delicati sentori floreali di viola, malva e rosa. Completano il bouquet aromi tostati provenienti dall’affinamento in legno come caffè e polvere di cacao. L’ingresso al palato è vibrante, avvolgente e dimensionale. Sul finale, note speziate e di liquirizia si uniscono a piacevoli sensazioni di erbe aromatiche che donano lunghezza e freschezza.



ABBINAMENTI:

Vino ideale da dimenticarsi in cantina per un po’ di tempo, oppure da aprire in famiglia o con gli amici in occasioni importanti. Ideale se abbinato a piatti di carne rossa in umido, selvaggina o carne arrosto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 17/18°C.