Sensazioni di vino di Antonio Carullo
Antonio Carullo è sommelier di delegazione, grande appasionato e curioso del buon bere.



L'Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Palermo ha organizzato presso L'Nh hotel al Foro Italico (Palermo), un importante "degustazione tematica"
sulla storica DOCG Toscana del Chianti. Luigi Salvo "Delegato di Palermo" ha fatto un excursus storico su questo territorio che rappresenta più del 70% di
produzione del vino Toscano. Il vino Chianti è un'invenzione della natura e della cultura della regione d'Italia più conosciuta e amata nel mondo. Le bellezze, la storia, le sensazioni, i sapori unici della Toscana si ritrovano in questo vino che è uno dei primi simboli del Made in Italy. Nella sua vasta aerea di produzione: Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, viene rappresentato in diverse sfaccettature l'eccellenza produttiva della
regione.
Le sottozone di produzione del "CHIANTI DOCG" sono:

COLLI ARETINI: Sui rilievi soleggiati di questo angolo di Toscana Orientale nasce il Chianti dei Colli Aretini d.o.c.g, un vino fruttato ed elegante che sa
anche invecchiare bene.

COLLI FIORENTINI: Le campagne tra le colline che circondano la città sono ricche di storia e di vigneti. I filari di vite qui sono da secoli una parte
essenziale del paesaggio assieme alle ville medicee, alle torri e alle pievi romaniche. Luoghi Inconfondibili.

COLLI SENESI: Nella zona al centro della Toscana, che comprende la città di Siena e molti comuni della sua provincia, si produce il Chianti Colli Senesi d.
o.c.g. È una zona molto estesa e varia, una delle più produttive, ma anche delle più pregiate per il Vino Chianti.

COLLINE PISANE: La zona del Chianti Colline Pisane d.o.c.g. si trova a sud di Pisa, nella tranquilla pianura in mezzo a colline ondulate, corsi d'acqua,
frutteti e campi coltivati che risentono del dolce e ventilato clima del mare poco lontano. Gli abitanti di Pisa e d'intorni sono molto legati affettivamente
al Chianti che rappresenta le Colline Pisane.

MONTESPERTOLI: Il Chianti Montespertoli d.o.c.g. è la più recente delle zone del Chianti d.o.c.g. (è nata nel 1998) – si produce in una piccola enclave tra
Empoli e la Val d'Elsa. Montespertoli è da sempre un importante comprensorio agricolo e un

luogo di scambio vitivinicolo

MONTALBANO: Il Chianti Montalbano d.o.c.g. prende il nome dal monte – oltre 500 metri d'altezza – che si alza ad ovest della piana che unisce Pistoia e
Prato a Firenze e sulle cui dolci pendici si allungano i filari di vigneti.

CHIANTI RUFINA: Sulla parte destra dell'Arno nell'area che da Pontassieve sale fino a Dicomano e al Mugello, si trova invece la zona del Chianti Rufina d.o.c.
g. i cui vini d'ottima struttura erano rinomati già nel Settecento."In questa serata abbiamo avuto un vino in degustazione"

Il territorio che da secoli produce il vino Chianti Classico, è una parte di Toscana delimitata a nord dai dintorni di Firenze, a est dai Monti del Chianti, a sud dalla città di Siena e a ovest dalle vallate della Pesa e dell'Elsa. Le "capitali" del "CHIANTI CLASSICO" sono le città di Firenze e Siena e le sue terre si estendono proprio a cavallo tra le due province: si tratta di 70.000 ettari che comprendono per intero i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in
Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa e
Tavarnelle Val di Pesa.

In questa serata abbiamo avuto in degustazione 5 Chianti, provenienti 3 dalla zona del Chianti Classico, 1 dalla zona dei colli Senesi, e un Chianti Rufina.

Chianti Colli Senesi 2009 Castello Romitorio
Chianti Classico 2008 Badia a Coltibuono
Chianti Classico 2008 Castello di Rampola
Chianti Classico 2007 San Leonino
Chianti Rufina Riserva Montesodi 2006 Frescobaldi

CHIANTI Colli Senesi 2009 Castello Romitorio: Colore rosso rubino molto trasparente con qualche riflesso granato. Naso non troppo esuberante, fiori
secchi, marasca, accenni scuri di pepe. Al palato il vino lascia cogliere freschezza e vivace sapidità, perfettamente amalgamate nel contesto di una
struttura che si mantiene molto delicata. Il finale è di buona persistenza, con una traccia di liquirizia.

Chianti Classico 2008 Badia a Coltibuono: Badia a Coltibuono sta a significare "ABBAZIA DEL BUON RACCOLTO". Il vino si presenta rosso rubino non di massima estrazione. Naso molto delicato e non di perfetta lettura olfattiva. svaria dalla frutta molto fragrante, ciliegia selvatica, melograno, al floreale di
peonia, con un finale di tocchi minerali non di massima intensità. Saporito e pieno quando lo si assaggia, presenza pseudocalorica veicolata
dall'alcool, e freschezza e sapidità presenti a riequilibrare il sorso.

Chianti Classico 2008 Castello di Rampolla: 90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon. Colore rosso rubino di buona concentrazione. All' olfatto risulta una

successione rapida di frutta in confettura: cassis, mora, note portate dal legno, si riconosce la vaniglia, la cannella e il cioccolato. Molto saporito
sul palato, si distingue per la nitida impalcatura tannica, tesa a sorreggere un buon equilibrio che si stempera in una chiusura gustosamente speziata.

Chianti Classico 2007 San Leonino: si presenta con una veste discreta, rosso rubino con un riflesso granato luminoso.Apertura olfattiva spiccatamente
animale cui fa subito riscontro un'atmosfera eterea e speziata, permeata di frutta in confettura, arancia amara, cuoio, tabacco biondo e spezie
orientaleggianti. In bocca presenta una buona tessitura tannica e vivace freschezza. Il finale è denso di richiami aromatici e si contraddistingue per
un finale di mandorla.

Chianti Rufina Riserva Montesodi 2006 Frescobaldi: Sicuramente il top della schiera, un vino straordinario per carattere ed eleganza: indimenticabile.
Rosso rubino carico d'estrazione e di estratto. A prima vista nemmeno sembrerebbe un vino proveniente da cultivar sangiovese.
Al naso gli aristocratici soffi balsamici si alternano e si fondono con una morbida traccia fruttata, di spezie ed
erbe aromatiche.Si riconoscono sentori come il gelso nero, la mora di rovo, cioccolattino al liquore, ginger, china, e una chiusura solare e mentolata d'estrema finezza.Al palato è praticamente sontuoso, grazie alla tessitura tannica carezzevole e
compatta, ritornano sentori di frutta ricca di buccia avvertiti nella fase
olfattiva.Si stempera lentamente in un finale esaltante, ma che mi fa pensare ad un vino con una strada davanti armoniosa e trionfante.

Galleria fotografica della degustazione