



MENU

LA CUCINA
ITALIANAPROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news cucina

Vitigni e vini della Toscana

03 giugno 2021

di **Valentina Vercelli** contributor

STAMPA



La **Toscana** è terra di grandi **rossi** con un vitigno autoctono al comando, il **sangiovese**, che dà origine alle denominazioni più famose, come **Brunello di Montalcino**, **Chianti Classico** e **Morellino di Scansano**. Ma qui sono molto importanti anche i vitigni internazionali (tra i principali merlot e cabernet) che, soprattutto a ridosso della costa, hanno dato vita ai celeberrimi supertuscan come **Masseto**, **Sassicaia** e **Ornellaia**. Oltre a

Bolgheri, sta prendendo piede anche la zona di **Suvereto**, mentre occorre guardare con attenzione al **Pisano**, con la produzione della **Valle di Cecina**. Se prediligete i rossi leggiadri, scegliete un Chianti Classico, se preferite una maggiore struttura puntate tutto sul Brunello.

Tra i vitigni **bianchi** sono interessanti il **vermentino**, ma soprattutto la **vernaccia di San Gimignano** da cui viene un vino che per sapidità e per l'ottima predisposizione all'invecchiamento meriterebbe molta più fama di quella che ha.

5 vini toscani da assaggiare

Chianti Classico Gran Selezione Romitorio di Santedame 2016 Ruffino

Con una piccola percentuale di colorino, questo Sangiovese rappresenta bene il territorio chiantigiano, grazie anche all'annata eccellente. I profumi caratteristici di amarena, prugna matura e violetta sono ravvivati da note speziate e di cioccolato fondente. Con carne alla griglia. 53 euro.

ruffino.it

Vernaccia di San Gimignano 2019 Cesani

Intensa e fruttata, con profumi di mela verde, ha un gusto sapido e il caratteristico finale ammandorlato: più tipica e dinamica di così, non si potrebbe. Con passatina di ceci e vongole. 11 euro.

cesani.it

Morellino di Scansano La Mora 2019 Cecchi

Vivace già dal suo colore rosso rubino, è un vino giovane e intenso, con profumi di frutti rossi e un carattere disinvolto, che lo rende adatto alla tavola di tutti i giorni. Con la ribollita (vedi ricetta nella pagina seguente). 6 euro.

cecchi.net

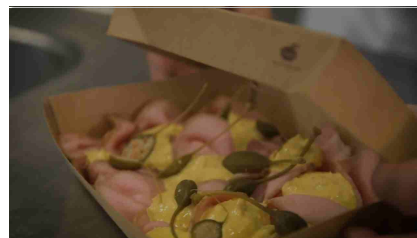
Lupicaia 2015 Castello del Terriccio

È un supertuscan di grande eleganza, a base di uve cabernet sauvignon, con una piccola percentuale di petit verdot. Dopo due anni di affinamento in legno, seduce con profumi complessi di spezie, frutti rossi e cioccolato. Con il brasato di manzo. 110 euro.

terriccio.it

Brunello Fornace 2015 Le Ragnaie

Robusto, alcolico e pieno di energia. Dopo l'affinamento per 36 mesi sfoggia



aromi speziati e di frutta sotto spirito e un gusto morbido. Con la bistecca alla fiorentina. 125 euro.

leragnaie.com



LEGGI ANCHE

8 prodotti tipici toscani da portare in cucina

#inviaggioconci

toscana

vini

vino

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato

new!



Ricette veloci per combattere il tempo (e vincere)

News



Quando l'olio extravergine di oliva diventa un ingrediente ...



BRAND MAG



Quel filo d'oro che impreziosisce ogni piatto



BRAND MAG