

TOSCANA

CLIMA	TERRENI	VITIGNI	ZONE VITIVINICOLE
<p>Il clima toscano è mite sulla costa con estati calde e siccitose mitigate dai venti provenienti dal mare e con inverni non troppo rigidi e mediamente piovosi.</p> <p>Diversa è la situazione nella parte centrale collinare dove il clima è più continentale con estati secche e difficoltà idriche per la vite, mentre nelle altre stagioni è abbastanza freddo e discretamente piovoso.</p>	<p>Le colline del Chianti, Montalcino e Montepulciano, della Lucchesia e della Maremma, presentano terreni calcareo-argillosi che donano ai vini (in particolare a quelli a base di Sangiovese) una buona struttura, acidità e sapidità.</p> <p>Inoltre, specialmente nelle aree chiantigiana e senese sono presenti l'albanese, un calcare bianco compatto e il galestro una roccia lamellare e argillosa che sono i principali responsabili, rispettivamente, di longevità ed eleganza dei vini.</p> <p>Sulla costa i terreni sono più ricchi di argilla mista a sabbia ma anche di minerali che offrono ottima sapidità ai vini ottenuti dal vermentino nelle</p>	<p>Il vigneto toscano è dominato dai vitigni bacca nera (85%), con il Sangiovese a recitare il ruolo dominante. I sistemi di allevamento della vite più utilizzati sono l'archetto toscano, il guyot semplice o multiplo nell'area chiantigiana, il capovolto e il cordone speronato diffuso a Montalcino.</p> <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangiovese (65%) → è la base della maggior parte dei grandi vini rossi della regione (Chianti, Brunello di Montalcino, Vino nobile di Montepulciano, morellino di scansano). <p>È un vitigno che matura tra la fine di settembre e i primi di ottobre, predilige terreni calcareo-argillosi ed è esigente nei confronti dell'ambiente pedoclimatico. Per questo motivo non riesce sempre a esprimersi al meglio in purezza rivelando a volte tratti un po' ruvidi e richiedendo in questi casi il taglio con vitigni come canaiolo nero, malvasia nera, colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot ecc...</p> <p>I sistemi di allevamento più diffusi sono il guyot e il cordone speronato. Il Sangiovese contempla 5 biotipi principali: Sangiovese piccolo, Sangiovese grosso o Brunello, Prugnolo gentile, Sangiovese romagnolo a cannello lungo e Sangiovese del Grossetano detto morellino. Il Sangiovese deriva da un incrocio tra cilieggiolo e calabrese Monte nuovo un vitigno meridionale è quasi del tutto scomparso. La adattabilità del Sangiovese a vari territori e stili produttivi lo rende versatile e poliedrico. La forza del Sangiovese è da ricercare nella sua spiccata e naturale acidità che da un lato è garanzia di un'ottima longevità e dall'altro offre un'ottima bevibilità e versatilità nella creazione di interessanti abbinamenti. Il Sangiovese dà vini dotati di una veste rosso rubino di media intensità, profumi di viola, marasca e frutti di bosco, che virano verso il cuoio e la terra, il sottobosco e il tabacco con l'invecchiamento a volte accompagnati da note balsamiche e mentolate. Al gusto denota una struttura discreta, buona tensione</p>	<p>Due macroaree:</p> <p>1) le colline della Toscana centrale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chianti classico e tutte le sottozone del Chianti • area pratese con il Carmignano • area senese con il Brunello di Montalcino • il vino nobile di Montepulciano • la Vernaccia di San Gimignano • il territorio aretino dal Valdarno alla Val di Chiana. <p>2) la Toscana della Costa Tirrenica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il territorio del Candia dei Colli Apuani e quelli Lucchesi • l'erba e la Maremma con il morellino di Scansano • vigneti costieri livornese e pisano da Montescudaio a Bolgheri e Val di Cornia con il dominio dei diversi vitigni internazionali. <p style="text-align: center;">CHIANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • nel 1924 nacque il consorzio per il vino tipico del Chianti; • nel 1932 furono stabilite le 6 sottozone (divenute 7 nel 1996); • nel 1967 ci fu il riconoscimento a DOC e nel 1984 a DOCG. <p>Il disciplinare di produzione del Chianti prevede l'impiego di Sangiovese (minimo 70%), che può essere completato dai soliti vitigni complementari autoctoni e alloctoni, in minima parte anche da uve a bacca bianca come trebbiano e malvasia.</p> <p>L'invecchiamento minimo di Chianti, Chianti classico e altre sottozone varia da 4 mesi a 1 anno, tempi che si allungano ad almeno 2 anni per la Riserva.</p> <p>La produzione del Chianti si estende su un territorio molto ampio immerso in un clima caratterizzato da inverni non troppo rigidi ed estati calde e secche, con terreni molto sfaccettati che influenzano in modo determinante il carattere dei vini delle diverse sottozone.</p> <p>CHIANTI CLASSICO: Dal 1996 il Chianti Classico si stacca dal mondo del Chianti con un disciplinare di produzione che contempla un abbassamento delle rese per ettaro e la definitiva esclusione dall'uvaggio delle uve a bacca bianca. Oggi il disciplinare prevede una percentuale minima dell'80% di Sangiovese e i complementari possono essere canaiolo, colorino, malvasia nera, oppure Cabernet Sauvignon e Merlot.</p> <p>Il territorio del Chianti classico è composto da 9 comuni tra Firenze e Siena. Un elemento determinante per il carattere dei vini e il suolo calcareo-argilloso e il sottosuolo con galestro e alberese che offrono al Sangiovese sapidità ed eleganza.</p>

zone più settentrionali oltreché struttura e grande eleganza ai rossi della costa livornese.

La Maremma ha suoli prevalentemente **calcarei e argillosi** che esaltano la morbidezza e la nota alcolica dei vini, mentre nell'entroterra Grossetano i terreni di origine **vulcanica** danno vini dotati di intensità cromatica e struttura.

acido-sapida e pseudocalorica, con tannini generalmente composti e un finale speziato e fruttato.

- **Canaiolo nero (4%)**
- **Malvasia nera**
- **Ciliegiolo (1%)** → prodotto soprattutto in Maremma, dà in genere vini mediamente colorati e intensamente profumati di ciliegia.
- **Colorino (1%)** → Offre un colore intenso e un ottimo apporto polifenolico.
- **Aleatico (0,2%)** → si sviluppa in 2 areali ben definiti: la costa maremmana e l'erba, e l'entroterra Grossetano tra Sovana e Pitigliano, dove esprime le sue doti in vini passiti ricchi di colore e sfumature dei frutti di bosco e noce moscata con una nota tannica appena abbozzata.

VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA NERA:

- **Cabernet Sauvignon e Franc (6%)** → l'areale più famoso è Bolgheri, frazione di Castagneto Carducci dove è stato scoperto un sorprendente feeling di questo vitigno con il territorio. Qui i Cabernet danno vini di altissimo livello con tannini raffinati e note erbacee ed eleganti sentori balsamico e mentolati.
- **Merlot (6%)** → permette di raggiungere grandi risultati soprattutto sulla costa tirrenica, grazie alla sua notevole capacità di adattamento nei terreni argillosi, dove esprime intensi accenti fruttati e morbidezza.
- **Pinot nero**
- **Syrah** → cresce bene nei territori marittimi del livornese e del Grossetano, nelle colline pisane e della Lucchesia oltre che in Val di Chiana in particolare a Cortona. Questo vitigno esprime colori pieni e profondi ma soprattutto sentori di amarena e spezie dolce, trama gustativa morbida e tannini ben integrati.

VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA:

- **Trebbiano toscano (7%)** → molto diffuso utilizzato in varie zone per elaborare vini bianchi semplici e il celeberrimo vin Santo.
- **Malvasia del Chianti (3%)** → uva molto generosa dotata di delicata aromaticità, che un tempo era utilizzata per ammorbidire il Sangiovese nell'uvaggio chiantigiano.
- **Vernaccia di San Gimignano (1,5%)** → vitigno a maturazione medio-tardiva che dà vini particolari con

LE ALTRE SOTTOZONE DEL CHIANTI:

- **Colli senesi** → sottozona più vasta del Chianti. Il terreno è argillo-sabbioso e con tufo. Lo stile dei Colli senesi è molto simile a quello del Chianti classico con buona struttura e personalità, sentori di ciliegia e di cannella da provare con l'anatra all'arancia.
- **Chianti Rufina** → Il clima asciutto e ventilato favorisce un'ottima maturazione delle uve i terreni sabbioso-calcarei danno vini di buona freschezza e molto fruttati in gioventù, con buona trama tannica. La sorpresa è la Riserva che sfida il tempo con una longevità che può raggiungere i 20 anni.
- **Chianti Colli Fiorentini** → I vini sono fruttati e di struttura moderata con un discreto passaggio in barrique o in botti grandi.
- **Chianti Montespertoli** → dà un vino di ottima freschezza.
- **Chianti Colli Aretini** → si produce un vino di media struttura con una freschezza dinamica e un finale floreale da apprezzare in gioventù con pappardelle ai funghi.
- **Chianti Montalbano** → è un vino semplice da bere giovane, perfetto in abbinamento con un panino al lampredotto.

LE COLLINE FIORENTINE E PRATESI:

A ovest di Firenze si innalza la collina di Montalbano e sul suo versante occidentale si trova il territorio di **Carmignano**. Le vigne sono poste tra i 250 e 400 m e sono rivolte sia verso la piana di Prato sia verso la valle dell'Arno. Calcari marnosi di tipo albarese, scisti argillosi e arenarie, conferiscono ai vini eleganza e buona novità. Il carattere del **Carmignano** dipende molto dall'uvaggio più potente e strutturato se i **Cabernet** raggiungono il tetto consentito del 20%, più sottile e sapido se il **Sangiovese** domina col 80% del totale.

Sempre nello stesso territorio si producono il **Barco Reale Rosso DOC** da provare con la trippa alla Fiorentina e il rosato, buono con linguine con verdure grigliate.

Spostandoci a nord-est del capoluogo della regione è presente un'area Pedemontana, **Pomino** dove da tempo si sono ambientati molto bene alcuni vitigni di origine francese (es: **Chardonnay**, **Pinot bianco**, **Pinot nero**, **Cabernet Sauvignon** e **Franc**, **Merlot**, **Syrah**, **Gamay**).

Il **Pomino Bianco** è il vino più prodotto della denominazione ottenuto da **Chardonnay** in purezza in uvaggio con **Pinot bianco** e **Pinot grigio**, con accenti minerali su uno sfondo di frutta fresca, agrumi e fiori di campo, buono con torta salata con asparagi e menta.

Il **Pomino Rosso** elaborato da **Sangiovese**, **Pinot nero** e **Merlot**, fresco e ottimo con la finocchiona e il bardiccio, mentre il **Pinot nero** in purezza esprime buona acidità e note di ribes e balsamico ed è da provare con l'agnello con le olive.

profumi delicati di mela selvatica e tiglio in gioventù e più complessi dopo l'evoluzione in legno, anche se il loro lato migliore e l'assaggio sapido e strutturato.

•**Vermentino (1,5%)**→ è il vitigno più significativo della costa tirrenica con profumi che spaziano da note di mela, agrumi e frutta esotica e delicate nuance di erbe aromatiche e di macchia mediterranea mantenendo decisa freschezza e sapidità.

•**Ansonica**→ coltivata nelle isole del Giglio e d'Elba e sulla costa maremmana dove dà vini che traducono il territorio con profumi di macchia mediterranea e sapidità finale.

•**Moscato bianco detto Moscadello**→ si crea un vino da uve raccolte in vendemmia tardiva, dolce e morbido con profumi di albicocca e pesca scioppata.

VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA BIANCA:

•**Chardonnay**

•**Sauvignon Blanc**

Il clima fresco favorisce la raccolta delle uve in vendemmia tardiva e la ventilazione determina un ottimo appassimento condizioni ideali per elaborare un buon **Vin Santo** da **Trebbiano Toscano** e **Malvasia**.

LE COLLINE ARETINE:

Il territorio aretino si può dividere in tre macroaree: il Valdarno aretino, la Val di Chiana e Cortona.

La denominazione **Valdarno** si estende sulle due sponde dell'Arno dalla Val d'Ambra fino a sopra San Giovanni Valdarno e Montevarchi con 40 tipologie di vini.

Cortona riscoperta attraverso il **Syrah**, nuovo interprete che coniuga la propria forza fruttata con la solarità di queste zone che esprimono vini dotati di grande morbidezza e potenza.

Ai piedi di Cortona si apre il territorio della **Valdichiana DOCG** dove un tempo si produceva un solo vino a denominazione il **Bianco Vergine Della Valdichiana**, mentre oggi il panorama produttivo comprende vini a base di **Chardonnay** e **Grechetto** che convivono con Rossi e Rosati ottenuti da uvaggio di **Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah** oltre al pregiato **Vin Santo**.

LE COLLINE SENESI:

Le colline senesi comprendono alcuni territori tra i più significativi: 1-San Gimignano, 2-Val d'Arbia, 3-Montalcino, 4-Montepulciano e 5-Val d'Orcia.

1- San Gimignano è famosa la **Vernaccia Di San Gimignano DOCG** vino antico e ricco di tradizione. Le viti sono posizionate a circa 280 m su terreni costituiti da sabbie gialle e argille sabbiose che offrono il vino una decisa sapidità. Dalle uve migliori si produce la *riserva* che riposa un anno in legno e dalla grande **Vernaccia Di San Gimignano** con sentori minerali e di frutta secca, estrema morbidezza e splendida sapidità perfetta con una fantasia di carni bianche con la salsa allo zafferano.

2- Intorno a Siena si incontrano denominazioni recenti come **Terre Di Casole** e **Grance Senesi** con buoni vini a base di Sangiovese, mentre la **Val d'Arbia** si distingue per un ottimo vin Santo ed alcuni vini bianchi secchi.

3- Scendendo verso sud si arriva a Montalcino. il territorio di produzione del Brunello di Montalcino ha una forma circolare con un diametro di 16 km. La collina di Montalcino presenta zone con terreni ricchi di calcare, scisti, galestro e albarese. Il vitigno è il Sangiovese, chiamato Brunello per sottolineare il colore scuro degli acini rispetto agli altri biotipi di Sangiovese.

Nella collina sulla quale si trova il Montalcino si possono individuare 4 versanti che identificano 4 terroir influenzati dal mare e dal Monte Amiata sud-est:

- 1) **Versante settentrionale**=clima continentale e maggiori escursioni termiche; il Brunello qui è profumato e robusto dotato di buona sapidità e freschezza;
- 2) **Versante occidentale**=clima caldo ma ventilato che garantisce costanza alla maturazione: tutto ciò crea un vino più minerale e serbevole;

- 3) **Versante orientale**= un Brunello di buona freschezza e tannini importanti, strutturato e longevo;
- 4) **Versante meridionale**=presenta temperature più alte e maturazioni anticipate, piogge più rare e terreni più siccitosi dove si ottengono vini con una spiccata componente alcolica.

Il Brunello più tradizionale si presenta con intense sfumature granato e profumi evoluti di terra, cuoio e tabacco, e l'assaggio più grintoso è dovuto a una spiccata spalla acido-sapida e tannini importanti. Il Brunello più moderno rivela un colore rubino profondo e profumi intensi di confetture frutta e spezie dolci, con un'ottima morbidezza e un carattere più potente.

Oltre al Brunello si può apprezzare anche il **Rosso Di Montalcino DOCG** che esce sul mercato dopo 1 anno di cantina e il **Sant'Animo DOCG** prodotto in varie versioni: il bianco da uve internazionali, il rosso con la partecipazione di vini alloctoni, il Vin Santo e il Novello. Infine da tradizione si produce il dolce e profumato **Moscadello Di Montalcino DOCG**, frizzante, dolce naturale e vendemmia tardiva ottimo con gli ossi di morto.

4- Scendendo verso la Valdichiana si arriva a Montepulciano. Il **Vino Nobile Di Montepulciano DOCG** è un uvaggio di Sangiovese (chiamato localmente "*prugnolo gentile*") con vitigni complementari tradizionali e di recente anche internazionali che deve riposare in cantina almeno 2 anni che salgono a 3 per la riserva.

In questo territorio si trova anche il **Rosso Di Montepulciano DOCG** con un'evoluzione più breve del precedente. Color rosso rubino con profumi che ricordano la violetta e la ciliegia fresca e all'assaggio rivela una discreta struttura, ed è ottimo con un arrosto bardato con pancetta croccante.

5-Tra Montalcino e Montepulciano si trova la denominazione **Orcia**. I terreni ricchi di argilla di Buonconvento danno vini di ottima struttura; i terreni sabbioso-tufacei di San Giovanni d'Asso e Trequanda danno vini eleganti ed equilibrati; quelli elaborati da vigneti situati in terreni più ricchi di sabbia e ciottoli con fossili di Pienza sono molto strutturati; quelli prodotti da vigne in suoli calcareo-tufacei di San Quirico d'Orcia e Castiglione d'Orcia offrono ottima morbidezza e intensità olfattiva. Particolare è il **Rosso** nel quale oltre al **Sangiovese** e ai consueti complementari locali e internazionali si può trovare un po' di **Foglia Tonda** antico vitigno senese.

LA COSTA SETTENTRIONALE:

La costa settentrionale comprende due zone principali:

1) **Colli Apuani**→Dove si trova il territorio del **Candia Dei Colli Apuani DOCG**. Il vitigno più coltivato è il **vermentino** ma si trovano anche la ligure **albarola** e la **malvasia bianca**, mentre più rare e di recente diffusione sono le uve a bacca nera tra le quali spicca il **Sangiovese** la **Barsagliana** e il **vermentino nero**.

2) **Lucchesia**→Si distinguono 2 zone: le colline lucchesi a nord della città e la fascia collinare sotto la cittadina di Montecarlo.

I terreni sono argillosi con elementi silicei, a volte misti a quelli ghiaiosi che danno vini con colori intensi e una buona componente alcolica. Oltre al **Sangiovese** e al **Merlot** in purezza si produce il **Colline Lucchesi Rosso DOCG** (con il Sangiovese completato da canaiolo, ciliegiolo e colorino), di buona struttura e bevibilità ottimo con le anguille del Serchio in zimino.

Il **Colline Lucchesi Bianco DOC** prevede un **Sauvignon** e un **vermentino** in purezza mentre il terzo vino è il frutto di un uvaggio a base di trebbiano.

Sulla collina di Montecarlo i vigneti sono distribuiti su terreni di argilla mista ed arenaria e calcare, che danno vini fini e sapidi. **Trebbiano toscano** a volte in uvaggio con **Semillon**, **Pinot grigio e bianco**, **vermentino**, **Sauvignon** e **Roussane** danno vini freschi e piacevoli. Semplice e fruttato e anche il **Montecarlo Rosso DOC** a base di Sangiovese complementari che si sposa con il coniglio ripieno. In riserva con 2 anni d'invecchiamento si abbina con il pollo in umido.

LA COSTA LIVORNESE E PISANA:

La costa livornese e pisana comprende:

•**Bolgheri**→La risposta italiana al Bordeaux. Nella zona di Bolgheri si possono individuare 3 grandi aree: le colline, la zona intermedia e la zona più vicina al mare. Sulle colline si trovano i depositi alluvionali più antichi, nella zona intermedia ci sono terreni alluvionali ciottolosi e con una buona presenza di ossido di ferro e in quella più vicina al mare si incontrano depositi fluviali che si mescolano con quelli marini.

I vigneti migliori si trovano nella **zona intermedia** ai piedi delle colline e nella pianura tra Bolgari e la zona sud di Castagneto.

L'attuale disciplinare del **Bolgheri DOC** ci permette di utilizzare mono vitigni per i Bolgheri rosso e rosato (**Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc** o **Merlot** anche fino al 100%), ma sono ammessi anche **Syrah** e **Sangiovese** entrambi fino al 50% oltre a piccole percentuali di **Petit Verdot**. Tutto ciò non consente di definire uno stile unico dei vini Bolgheri.

Lo stile Bolgheri è dettato da un colore rosso rubino profondo, segno di grande evoluzione, profumi intensi di frutti a bacca nera maturi, a volte con note di macchia mediterranea e spezie, calore morbidezza vivacizzata dalla freschezza e da una fitta trama tannica che donano potenza ed eleganza.

Una piccola percentuale di produzione è destinata a un bianco a base di vermentino e Sauvignon.

•**Terratico di Bibbona**→Si trova a nord di Bolgheri la denominazione **Terratico di Bibbona**. La zona settentrionale presenta terreni sabbiosi e ha scoperto la vocazione per i vitigni a bacca bianca. Mentre sul versante collinare di Cecina si sente la forte influenza di Bolgheri con l'uso di uve bordolesi e **Syrah** per ottenere vini intensamente colorati, fruttati, balsamici, spezzati, potenti.

•**Val di Cornia**→Nella **Val di Cornia DOC** alla fine degli anni '80 si impiantarono **Cabernet Sauvignon e Franc**, **Merlot** e **Syrah** senza dimenticare il

Sangiovese.
In questa denominazione convivono vini ottenuti da monovitigno tradizionali e internazionali come **Ansonica**, **Vermentino**, **Ciliegiolo**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot** e **Aleatico Passito**, oltre al **Bianco** e al **Rosato**.
Dal 2011 la sottozona **Suvereto** è DOCG con produzioni di **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** e **Sangiovese** in purezza oltre a un blend di **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**. Anche il **Valdicornia Rosso** è DOCG con il 40% di **Sangiovese** e 60% tra **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**. Proprio il **Merlot** è protagonista in quest'ultimo lembo di Maremma livornese per la sua forza e morbidezza.

- Montescudaio**→Le colline di Montescudaio sono influenzate dal clima marino; si producono vini bianchi da **vermentino** e rossi ancorati al tradizionale **Sangiovese**.
- Elba**→L'**Elba aleatico passito DOCG** è il testimonial dell'isola con profumi di gelatina di mora e frutti di bosco, fiori rossi e spezie dolci e una bella struttura che lo rende perfetto in abbinamento con dolci al cioccolato e nocciole o come vino da conservazione. Il vino dolce più prodotto è l'**erba Moscato Passito** ma è anche molto gradevole l'**Elba Ansonica Passito** con profumi agrumati e di pesca sciropata da provare con la *sportella riese* un tipico pane dolce.

LA MAREMMA E IL GROSSETANO:
Nuova frontiera del vino toscano. Di recente approvazione e la denominazione **Maremma Toscana** che comprende l'intero territorio provinciale di Grosseto con vini a base di **trebbiano toscano** e di **Sangiovese**. La bandiera enologica della Maremma è il **Morellino Di Scansano DOCG**.
Gli elementi comuni sono il clima caldo e la scarsa piovosità che permettono una buona maturazione del **Sangiovese**, qui denominato "*morellino*", che ricorda il colore del manto e l'impeto dei cavalli Morelli. L'uvaggio è dominato da oltre l'85% di **Sangiovese** completato con i consueti internazionali e dal raro **Alicante Bouschet** (un incrocio di **Petit Bouschet** e **Grenache**), **Canaiolo**, **Colorino** e **Ciliegiolo**.
Sempre in Maremma a nord di Grosseto si trovano le denominazioni **Monteregio Di Massa Marittima** e a sud **Parrina**, **Ansonica Costa Dell'argentario** e **Capalbio**.
Nell'area del **Monteregio Di Massa Marittima** il **Sangiovese** è protagonista, mentre tra i vitigni a bacca bianca si segnalano **trebbiano** e **vermentino**. Nelle zone settentrionali della denominazione i terreni sono calcarei e danno un rosso più fresco mentre in quella meridionale prevale il galestro che regala eleganza e sapidità. Nelle aree più interne i terreni ricchi di scheletro minerali offrono al **montereggio rosso** una struttura inaspettata.
La piccola denominazione **Parrina** e l'**Ansonica Della Costa dell'Argentario Bianco** dotato di buona morbidezza.
La denominazione più a sud è **Capalbio** con vini Rossi a base di **Sangiovese** o di **Cabernet Sauvignon** e freschi **vermentino**.

			<p>Nell'entroterra Grossetano troviamo la denominazione Montesucco che prevede vini Rossi da Sangiovese e bianchi da vermentino, mentre il Montesucco Sangiovese DOCG rivela un'inaspettata struttura e sapidità ottimo con il roastbeef al pepe.</p> <p>Un po' più a sud si trova il borgo medievale di Pitigliano dove si produce il Bianco Di Pitigliano DOC un tempo solo da trebbiano e malvasia oggi anche da Chardonnay e Sauvignon rivalutato grazie alla sua semplicità e freschezza. Nello stesso territorio si trova la denominazione Sovana colorata solo di rosso e rosato dove il Sangiovese unito al Cabernet Sauvignon o Merlot si esprime su livelli discreti. Molto più significativo è il dolce Aleatico con sentori di rosa canina e lampone, fruttato all'assaggio, ottimo con crostata di lamponi con crema alle rose.</p>
--	--	--	---

Fu la critica anglosassone a coniare negli anni 80 il termine **SUPERTUSCAN** per indicare dei vini aziendali che avevano riscontrato i favori del mercato internazionale pur non appartenendo a nessuna denominazione. In realtà tutto nasceva molto tempo prima perché già nel 1968 erano nati il **Vigorelli Di San Felice** (un **Sangiovese** in purezza prodotto nel cuore del Chianti ma al di fuori delle regole del disciplinare di produzione) e il **Sassicaia** per arrivare nel 1971 al **Tignanello** lo stereotipo del *supertuscan* (mix di **Sangiovese chiantigiano** con **Cabernet Sauvignon e Franc**). Contrariamente a quanto creduto da molti i *supertuscan* non sono vini ottenuti solo da vitigni internazionali molti sono grandi **Sangiovese** in purezza. Molti *supertuscan* hanno raggiunto risultati di alto livello internazionale.