

Tenuta Cinciano, a Poggibonsi un borgo antico regala fascino, relax e ottimi vini

scritto da Thomas Taddeo | 14/06/2018



Siamo a Cinciano, nel Chianti Classico, un'area vocata alla produzione di vini di qualità. Qui la famiglia Garrè ha recuperato un complesso del XII secolo ricavando una struttura ricettiva, un ristorante e un'azienda vinicola di qualità.

Tenuta Cinciano sorge nell'antico borgo omonimo del XII secolo, a due passi da **Poggibonsi** (SI), in una posizione privilegiata che domina le colline del Chianti Classico. Oggetto di un sapiente restauro voluto dalla famiglia **Garré**, proprietaria del complesso dal 1983, oggi l'azienda si estende su **130 ettari** di cui 24 vitati (22 a Sangiovese e 2 a Merlot e Cabernet Sauvignon). Il resto del terreno è composto da oliveti, boschi e campi.

Sempre nella Tenuta è presente un'attività ricettiva e un ristorante dove il giovane chef **Alberto Rini** utilizza prodotti a km 0 coltivati in loco. Negli ultimi anni, la gestione vitivinicola dell'azienda ha registrato una crescita costante in termini di qualità e ha tutte le carte in regola per raggiungere grandi risultati al pari di nomi importanti del **Chianti Classico**.

Vini Tenuta Cinciano di Poggibonsi: rispetto del terroir e

cura in ogni fase

Parte del merito dell'innalzamento della qualità dei vini è da attribuire all'esperto enologo **Stefano Porcinai** il quale ha saputo esaltare le caratteristiche del terroir e dei vitigni, introducendo metodi di vinificazione attenti ed efficaci. Dalla vigna alla cantina, infatti, vige il rigoroso rispetto della natura e del prodotto con una vendemmia manuale e selettiva che permette di vinificare esclusivamente grappoli integri e al giusto livello di maturazione. **Valentina Papandrea**, responsabile dell'area marketing nonché sommelier, ci racconta come la filosofia aziendale sia quella di «...*creare vini eleganti e complessi, in cui il legno conferisca un discreto apporto di terziari senza diventare mai il primo protagonista*».

Gotifredo 2017: Sangiovese 100%

Quanto sopra detto si riscontra, con grande coerenza, in alcune etichette che abbiamo degustato presso Tenuta Cinciano, a partire da **Gotifredo 2017** un rosato da Sangiovese in purezza prodotto dalle vigne più giovani che regala sensazioni organolettiche interessanti. Di colore rosa cerasuolo e con buona consistenza, al naso esprime aromi di piccoli frutti rossi, lamponi, ribes e chiude con freschezza al sorso.

Chianti Classico DOCG 2016: forza e tradizione

Il **Chianti Classico DOCG 2016**, invece, è un vino che rappresenta il marchio di fabbrica della cantina grazie alle sue caratteristiche di tradizione e forza. Rosso rubino, si apre al naso con la sua intensità in cui si riconoscono sentori di frutti rossi maturi e note floreali; al gusto è caldo, morbido e tannico, tutte peculiarità che lo rendono un ottimo vino anche da meditazione.

Chianti Classico Riserva DOCG e Chianti Classico Gran Selezione

Il **Chianti Classico Riserva DOCG** e **Chianti Classico Gran Selezione** rappresentano vini dalla struttura importante. Per entrambi, la vendemmia viene effettuata a metà ottobre, ben 20 giorni dopo il **Chianti Classico**, e per la cantina senese sono un vero e proprio fiore all'occhiello.

Mentre per la **Riserva** le vigne utilizzate sono esclusivamente le più vecchie perchè hanno 45 anni, per la **Gran Selezione** viene eseguito un vero e proprio CRU, frutto di un'attenta selezione delle migliori uve Sangiovese.

Il **Chianti Classico Riserva** proviene da vigneti situati a 300 metri di altitudine favorevolmente esposti a sud; la resa per ettaro è molto bassa e regala un'autentica emozione enoica. Di colore rosso rubino, sprigiona al naso note di ciliegia sotto spirito e confettura di more e lamponi; successivamente il frutto lascia spazio alle spezie come pepe nero e bacche di alloro con chiusura armonica e persistente al palato con lieto ritorno di frutta finale.

Chianti Classico Gran Selezione: 30 mesi, di cui 3 in bottiglia.

Il **Chianti Classico Gran Selezione** si mantiene su simili caratteristiche organolettiche facendosi apprezzare per il grande volume e la persistenza aromatica. Un vino rotondo, morbido ed eccellente in bocca che mantiene sempre il colore rosso rubino limpido tipico del Sangiovese e frutti rossi maturi al naso.

Pietra Forte IGP Toscana: sorsi di modernità

Unico vino proveniente da un blend di uve è il **Pietra Forte IGP Toscana**, nato dall'unione di Sangiovese (80%), Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (5%). Un sorso moderno e adatto alle esigenze del mercato con una produzione limitata a 3000 bottiglie.

Intenso all'olfatto e molto complesso, con un esplosione di profumi fruttati, floreali, speziati e terziari all'esame gustativo rivela morbidezze e durezza che si equilibrano bene anche all'assaggio dando vita ad un prodotto **eccellente ed armonico**. Il vino richiede, in abbinamento, piatti strutturati della cucina toscana.

Tenuta Cinciano - Agriturismo e prodotti tipici del Chianti

Località Cinciano, 2. 53036 Poggibonsi (SI)

www.cinciano.it