

Folonari Cabreo Black 2011, un sogno nato in Borgogna che si concretizza in Toscana

scritto da Morris Lazzoni | 29/05/2017



La cultura del Pinot Nero si sta espandendo anche in Toscana e Tenute Folonari ci presenta uno dei suoi cavalli di battaglia, facendo leva su un’uva forestiera ma di alto lignaggio. La 2011, oggi ci porta un vino di struttura, con un buon grado di evoluzione e ottimo per accompagnare anche i piatti della tradizione toscana.

Ambrogio Folonari aveva un sogno, quello di portare il Pinot Nero in [Toscana](#) dopo essersi innamorato di quell’uva in Borgogna. Sceglie la **Tenuta Cabreo** nel Chianti Classico, regno indiscusso del Sangiovese, quasi volesse raddoppiare il senso della sfida. La tenuta si trova a Panzano in Chianti, cuore pulsante del “Chianti shire”: quando si parla di visionari, qua ne abbiamo uno.

Il **Cabreo Black** affina almeno un anno in tonneau da 500 litri per continuare almeno sei mesi in bottiglia. L’affinamento non è dei più lunghi, forse per lasciar compiere un proprio percorso evolutivo al vitigno, senza snaturarlo eccessivamente con botti e legni.



Degustazione Folonari Cabreo Black 2011

Toscana Igt



Ha un rubino profondo, compatto e che non lascia spazio a dubbi, mentre porta con disinvoltura le prime tracce granate. Il titolo alcolometrico del 14% si percepisce anche da archi e lacrime lasciati nel bicchiere, per cui le premesse per un vino di gran corpo ci sono tutte.



Inizia subito a farsi riconoscere con una decisa propensione per i sentori evolutivi. I frutti neri, come prugna e cassis, solcano un percorso netto e “polposo” che porta l’idea di sotto spirito in cui si inseriscono anche una traccia erbacea ancora evidente, liquirizia, tamarindo, una spolverata di caffè e la pienezza del cacao amaro. Un sano tocco tostato, segna una riga contenitiva al resto dei sentori, quasi cadendo nella trappola del fumè, ma lascia passare un fine eucalipto a ricordo del percorso evolutivo. Tutto si svolge nei ranghi di un alto livello di complessità, con giusta finezza ma senza incedere in eccessiva intensità. Solo il calore arriva quasi a pizzicare le narici, tutto il resto ha una veste elegante.



In bocca il vino trasforma in concreto quanto già percepito al naso. Entra con un'immediata spinta alcolica data dal sotto spirito che faceva capolino al naso, ma subito dopo arrivano i frutti e un'adeguata morbidezza globale. La polpa della prugna e del cassis sono in confettura, con una nota piena e una piacevole tendenza dolce. Rimane una fiavole traccia erbacea, quasi a voler testimoniare che il vino non è ancora finito ma potrebbe dare altre soddisfazioni negli anni. Non manca di sorprendere per quel tannino levigato dal tempo, non invadente e con una punta "terrosa" che prende spunto del terroir chiantigiano e simile a quanto si percepisce in molti Chianti di razza. Piano piano esce anche quel grado di macerazione dei frutti che apre le porte a un finale amaricante, con il ritorno del cacao e il ricordo di china. Il **Cabreo Black** sa come allargare le spalle e farsi sempre più rotondo in bocca, al punto da lasciare una bella persistenza di tutte le sensazioni percepite. Resta su livelli medio/alti di intensità, complessità e finezza senza perdere mai l'equilibrio di fronte al giudizio del palato. Perde solo l'occasione di dimostrarsi con un gusto più "snello" in alcuni momenti, ma ciò non pregiudica il giudizio finale.



Abbinamenti. Ha una beva piacevole ma più complessa di quanto si potesse credere all'inizio. Ha bisogno di attenzione perché ha tanto da raccontare, oltre a rivelarsi gradualmente alla degustazione. Si potrebbe accompagnare ad una pasta al ragù ben condita, ad un brasato di manzo oppure ad una selezione di formaggi ben stagionati.

La scheda del vino

Nome cantina: Ambrogio e Giorgio Folonari Tenute

Nome vino: Cabreo Black Toscana Igt 2011

Zona di produzione: Tenuta del Cabreo, Panzano in Chianti

Denominazione: Igt

Vitigno: 100% Pinot Nero

Tipologia: rosso, secco, fermo

Colore: rubino intenso con leggeri riflessi granati

Titolo alcolometrico: 14,00% Vol.

Temperatura di servizio: 16°

Calice: medio

Punteggio: 88/100

Ambrogio e Giorgio Folonari Tenute

Via di Nozzole n° 12 - 50022

Località Passo dei Pecorai Greve in Chianti (FI)

www.tenuteambrogioegiovannifolonari.com