

## Anteprime Toscane | Nella prima giornata la vera sorpresa è la Val d'Arno di Sopra



Consorzio Carmignano  
di Antonio Di Spirito e Maurizio Valeriani

L'appuntamento con le anteprime toscane arriva puntualmente a febbraio di ogni anno. È la prima grossa ondata di degustazioni che vede impegnati i giornalisti di settore italiani e stranieri per 7 giorni di fila.



Anteprime Toscane, sala

La prima giornata (11 febbraio) ha visto presso la Fortezza da Basso la presenza dei vini dei seguenti territori/denominazioni: Morellino di Scansano, Montecucco, Cortona, Carmignano, Valdarno di Sopra, Bianco di Pitigliano e Sovana, Colline Lucchesi, Maremma DOC, Orcia, Val di Cornia e Isola D'Elba. Per ragioni di tempo a disposizione abbiamo degustato solo tutti i campioni di alcune denominazioni (ed esattamente Carmignano, Valdarno di Sopra, Colline Lucchesi, Orcia, Cortona) e vi forniamo dunque le nostre sensazioni sui migliori assaggi:

---

Consorzio Vini di Carmignano

---

Innanzitutto una vecchia annata di Carmignano immessa in commercio dopo 10 anni dalla vendemmia: il Villa di Capezzana 2007 di [Tenuta di Capezzana](#) - si apre lentamente al naso con nota fumè e piccoli frutti rossi al naso; armonico e strutturato al

palato, conserva una gran freschezza ed una ottima sapidità;

Carmignano Riserva Elzana 2013 di [Fattoria Ambra](#) – gran frutto al naso e note iodate; il tannino è setoso, la materia è tanta, sorso agile, finale agrumato;

Carmignano Riserva 2013 di [Tenuta Artimino](#) – saporito, agrumato, progressivo, tannino di classe, grande materia, finale lungo, balsamico e speziato;

Carmignano 2014 di [Castelvecchio](#) – note balsamiche e fumè accompagnano sensazioni fruttate; carattere, materia e tannino avvolgente precedono un lungo finale speziato;

Colline Lucchesi

Arcipressi 2015 di [Fabbrica di San Martino](#) – frutta e note balsamiche al naso; il sorso è caratterizzato da tannino deciso, sapidità, speziatura e progressione iodata;

Villa Sardini 2015 di [Pieve Santo Stefano](#) – succoso, speziato, saporito, profondo, con un lungo agrumato;

---

Cortona

---

Mancano alcuni nomi importanti della denominazione, come Amerighi e D’Alessandro, tra i dodici vini disponibili abbiamo preferito i seguenti:

Gortynaia 2013 di [Poggio Sorbello](#) – succoso, fresco, sapido, con grande finale speziato;

Syrah Il Castagno 2014 di [Dioniso](#) (campione di vasca) – tannino in rifinitura, frutta succosa, profondo e speziato.

Val d’Arno di Sopra

Questa denominazione, in grande spolvero, rappresenta una vera e propria sorpresa. Così troviamo tanti vini interessanti tra cui segnaliamo:

Torrione 2014 di [Petrolo](#) – fiori di campo e frutta agrumata al naso; asciutto, tannico e spezie in bocca prima di un bel finale minerale e iodato;

Castello Montozzi 2013 di [Migliarina Montozzi](#) – fruttato, speziato, sapido, succoso, grande progressione;

La Nocetta 2013 di [La Salceta](#) - floreale ed elegante al naso; succoso, sapido, speziato, equilibrato, ottima materia e bella progressione in bocca. Grandissimo vino;

Rosato Osetto 2015 di [La Salceta](#) (sangiovese rosato) - piccoli frutti rossi e nota fumé al naso; sorso minerale, speziato e di bella progressione;

Rodos 2013 di [Campo del Monte](#)- sentori di rosa e frutta rossa precedono un palato succoso, sapido, materico e un finale speziato;

Pratomagno Rosso Riserva 2013 di [Campo del Monte](#) - erbe officinali e note balsamiche al naso; fresco, succoso, sapido, ottimo tannino chiusura speziata.

---

Orcia

---

Arcere 2013 di [Roberto Mascelloni](#) - floreale, tannino levigato, succoso, speziato, e gran finale agrumato;

Olivi 2012 di [Olivi Le Buche](#) - frutta rossa e note iodate al naso; in bocca è fresco, succoso, sapido, speziato, minerale; ha un tannino levigato e chiude con note balsamiche.

Siamo pronti a darvi notizie delle prossime giornate dell'Anteprima Toscane dedicate alla stampa.

Questo il programma:

Domenica 12 febbraio a Firenze presso la Fortezza Da Basso: Chianti Lovers

Lunedì e Martedì 13-14 febbraio alla Leopolda di Firenze: Chianti Classico Collection

Mercoledì 15 febbraio a San Gimignano presso il Museo di Arte Moderna e Contemporanea De Grada: Anteprima Vernaccia San Gimignano

Giovedì 17 febbraio presso la Fortezza di Montepulciano: Anteprima Vino Nobile di Montepulciano

Si chiude Venerdì 19 e Sabato 20 febbraio al Chostro del Museo di Montalcino con Benvenuto Brunello.

Insomma, ci attende una faticosa ma bella settimana di assaggi alle Antepime Toscane.



Valdarno