

word of mouth

Faccia
a
FACCIA

grazia neri

grazia



TOSCANA

Moltalcino Doc

(Sfida ai vertici fra due grandi brunelli)

Ricordate la torrida estate del 2003? Al vino ha fatto benissimo. Almeno al brunello di Montalcino, che da marzo è in enoteca con la **vendemmia 2003**. Un'annata andata a ruba: dei sette milioni di bottiglie prodotti, il 50 per cento è infatti già stato venduto prima ancora di essere messo sul mercato. E questo grazie anche alle quattro stelle di qualità (su un massimo di cinque) attribuite dal Consorzio. Se volete cimentarvi nel dare un voto all'annata - Traveller l'ha fatto con le etichette 2003 di due storiche aziende, Antinori e Folonari - potete scegliere fra le bottiglie di 205 produttori di brunello. Oppure, potete organizzare un wine tour in Toscana, magari con un corso di degustazione per imparare ad apprezzare bouquet e profumi (tel. 0577 848246, www.consorziobrunellodimontalcino.it).

Il vitigno Cento per cento sangiovese. Il vino è invecchiato per due anni in botti di rovere di Slavonia. L'imbottigliamento è avvenuto nell'estate del 2006. La gradazione alcolica è di 13,70%.



La bottiglia Pian delle Vigne Brunello di Montalcino 2003 Docg, di Antinori (65 €). Da marzo 2008, ne sono state messe in vendita 155.000.



Antinori diventano "vinattieri".

La storia Ex mercanti di stoffe e banchieri, nel 1385, ossia ventisei generazioni fa, gli

La tenuta Pian delle Vigne è una delle dieci aziende agricole Antinori. Conta 186 ettari, di cui 60 a vigneto, 2 a uliveto e 124 a bosco.

Informazioni Marchesi Antinori: tel. 055 2359838, www.antinori.it

In cantina Per scoprire tutte le 120 etichette della maison, visitate la Cantinetta Antinori a Firenze (tel. 055 292234, www.antinori.it; menù degustazione 70 €).



In cucina Corsi di cucina toscana e di degustazione si organizzano all'Osteria di Badia a Passignano, nel Chianti (tel. 055 8071278, www.osteriadipassignano.com).

Non solo vino Nella bottega de La Macchia del Bruciato, a Guado al Tasso, si acquistano olio e salumi tipici toscani, dal lardo al guanciale.



La bottiglia La Fuga Brunello di Montalcino 2003 Docg, di Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute (37 €). Ne sono stati prodotti circa 20.000 esemplari.



Il vitigno È sangiovese al cento per cento. L'invecchiamento è stato di trentasei mesi in botti di rovere di Slavonia e l'affinamento in bottiglia di almeno un anno. La gradazione alcolica è di 13,80%.



La tenuta Con venti ettari di superficie, di cui 9,8 a vigneto, è la più piccola delle otto proprietà di casa Folonari.

Informazioni Folonari: tel. 055 859811, www.tenutefolonari.com

In cantina Le sette tenute toscane di Folonari (l'ottava è in Friuli Venezia Giulia) sono aperte per visite guidate e tour su richiesta.

In cucina Ribollita, cinghiale alla cacciatora e lepre al vino? Imparate i segreti dei grandi classici regionali prenotando un corso di cucina nella tenuta di Nozzole.



La storia Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli ultimi eredi di una casata che inizia a coltivare vino a fine Settecento. La fondazione della Fratelli Folonari risale al 1825.



Non solo vino Fra i prodotti, anche olio extravergine di oliva.

In viaggio Brunello o Chianti? Per conoscere meglio entrambi i territori, i Folonari offrono due antichi casali con piscina, La Fuga, a Montalcino, e Casavecchia di Nozzole, nel Chianti (tel. 055 859811; 2.000 € a settimana per 4-6 persone).



In viaggio Se la vostra meta è il Chianti, ci sono i casali di Fonte de' Medici (tel. 055 8244700, www.fontedemedici.com; casale per 2 persone 1.150 € a settimana). Se invece è Bolgheri, quindi la Maremma, c'è il Grand Hotel Il Tombolo (tel. 0565 74530, www.tombolotolasso.it; doppia 398 €).

Minuscole compresse di cotone liofilizzato, da tenere in tasca o nel beauty da aereo. Sono quelle del set **RELIEF** di **CULTI**, >