

DECUSTAZIONE

Toscana: Castello di Volpaia, nel cuore del Chianti Classico



di **Paolo Valente** pubblicato il 4 Marzo 2025



Era il 1966 quando **Raffaello Mascheroni Stianti** vide per la prima volta quella meraviglia che è **Volpaia**, un borgo fortificato di origine medioevale nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Radda. Era il luogo in cui portava gli amici a festeggiare celebrando San Lorenzo, il santo protettore, con il gran banchetto della porchetta. Dopo di lui sono Carlo e Giovannella che si prodigano per ridare una nuova vita all'antico borgo riportando la produzione del vino, dell'olio e dell'aceto. Ecco che allora anche le vecchie abitazioni si ripopolano e un albergo diffuso insieme a un'elegante osteria accolgono i turisti.



Oggi sono i fratelli Federica e Nicolò Mascheroni Stianti che gestiscono l'azienda di famiglia sotto l'occhio vigile e attento di mamma Giovannella; la quarta generazione, Allegra, Olivia e Tito, figli di Nicolò, si sta ancora formando in attesa di un futuro passaggio di consegna.

Quarantacinque ettari di vigneto posto ad un'altitudine che arriva sino ai 650 metri sul livello del mare; i suoli sono costituiti principalmente da arenaria e la conduzione agronomica è in regime biologico. La scelta del rispetto per l'ambiente è sempre stata una costante in Volpaia e non una scelta di moda. Il processo burocratico di certificazione è iniziato nel settembre 2000.

Da quest'anno, **Castello di Volpaia** è distribuito, in esclusiva, da **Sarzi Amadè**.



La degustazione

VSQ Metodo Classico Blanc de Noir Bollicine di Nika

100% Pinot nero. Sosta sui lieviti per ventiquattro mesi. Liqueur d'Expedition composto da vino prodotto con uve aromatiche passite al sole.

Ricco e complesso al naso che rimanda ai sentori della frutta secca e candita. Quasi ramato alla vista, risulta ben equilibrato al palato con un perlage fine e numeroso; persistente con un finale piacevolmente fruttato.

Chianti Classico DOCG 2022

Sangiovese, principalmente, e Merlot. Maturazione per dodici mesi in botti da 30 ettolitri.

Dal colore rosso rubino vivace, apre all'olfatto con sentori rotondi di frutta nera appena matura, seguono sentori di lacche e di fiori. Piacevole struttura, con un tannino sottile, buona persistenza e finale asciutto. Un vino vibrante e scorrevole.

Chianti Classico DOCG Riserva 2021

100% Sangiovese. Maturazione in botti di rovere francese e di Slavonia per ventiquattro mesi.

Rosso rubino intenso con sfumature granato e olfatto che rimanda immediatamente alla frutta matura anche con accenni sotto spirito, eleganti spezie e note balsamiche. Di struttura, con ritorni golosi di frutta matura, tannino morbido e lunga persistenza.

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Coltassala 2021

95% Sangiovese, 5% Mammolo. Matura per ventiquattro mesi in barrique di rovere di Allier.

Vivace rosso rubino, olfatto elegante e accattivante, accenni di tostature su una trama di frutta nera matura. Pieno con decisa ma elegante componente tannica, ottima persistenza che chiude con un finale fruttato e polposo. Ottima scorrevolezza e piacevole immediatezza.

Toscana IGT Balifico 2021

65% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon. Matura per diciotto mesi in barrique di rovere di Allier.

Riflessi porpora solcano il calice color rosso rubino. Al naso immediati sentori di frutta nera insieme a note di legni orientali. Al palato acidità e sapidità rimangono in equilibrio e si dipanano nella lunga persistenza. Buona struttura ed eleganza.

Passito di Pantelleria DOC Nika 2018

100% Zibibbo. Appassimento al sole tra tre e cinque settimane, vinificazione con macerazione.

Colore ambrato, luminoso. Olfatto intenso con note di arancia, di agrume, di frutta candita supportate da una vena minerale che anticipa il sorso dalla grande freschezza ed eleganza. Un vino dalla lunga persistenza che, grazie all'acidità, risulta scattante e non particolarmente dolce.