

Guida Bio, l'atlante del vino biologico italiano, ha premiato a Salerno lo scorso 2 dicembre i migliori vini biologici con il riconoscimento Foglia d'Oro 2024. Tra i vini in concorso, 2500 degustati e recensiti in tutto per 550 aziende vitivinicole, anche due vini di Carmignano, espressione di un'agricoltura biologica che racconta il distretto ed è sinonimo di sostenibilità ambientale, di etica e di qualità.

Ad essere insigniti di questo prestigioso premio, valevole anche come certificazione di prodotto bio, sono stati il Carmignano Docg Riserva Montalbiolo della fattoria Ambra di Poggio a Caiano ed il Carmignano Docg Terre a Mano della fattoria di Bacchereto, entrambi dell'anno 2019.



Il Carmignano Docg Riserva Montalbiolo racconta la storia della fattoria Ambra, azienda di proprietà della famiglia Romei Rigoli dal 1890, situata a Poggio a Caiano e certificata biologica dal 2015. L'azienda possiede 24 ettari vitati nei principali crus di Carmignano, tra cui Montalbiolo appunto, Elzana, Santa Cristina in Pilli e Montefortini Podere Lombarda.

Il vino vincitore, blend al 70% sangiovese e cabernet e canaiolo nero per il rimanente 30%, viene prodotto a Montalbiolo su un terreno di galestro e di arenaria e vinificato in acciaio sulle bucce per circa venticinque giorni e fermentazione malolattica, dopodiché affinato per due anni in legno, di cui il primo in tonneau di rovere francese ed il secondo in botte di Slavonia, per poi completare l'affinamento in bottiglia per un altro anno.

Dal colore rosso rubino scuro e dai riflessi granati, al naso intenso con fruttato nero del

sottobosco e lieve tostatura che richiama anche il sentore di cioccolato, in bocca mantiene la nota acida smorzata dai tannini equilibrati e dalla trama fruttata, che chiude in un finale aromatico.

“Il premio che ci è stato riconosciuto - ha commentato il proprietario ed enologo Giuseppe Rigoli - è un riconoscimento importante al lavoro ed all’impegno che le persone, che lavorano in vigna e in cantina, mettono di anno in anno nella produzione dei nostri vini, oltre che motivo di promozione per la denominazione del Carmignano in generale”.



Il Carmignano Docg Terre a Mano è una delle etichette più rinomate della fattoria di Bacchereto, azienda agricola fondata dalla famiglia Banci di Prato nel 1760, acquisita dalla famiglia Bencini Tesi dal 1920 e gestita dal 1999 da Rossella Bencini Tesi. L’azienda ha sposato la filosofia della biodinamica già dal 2002 ed è certificata biologica dal 2003.

Il vino vincitore è prodotto su otto ettari dedicati a vigneto principalmente di arenaria, di

alberese e di argilla rispetto agli 80 totali, ed è anch'esso un blend al 75% sangiovese e canaiolo nero e cabernet sauvignon per la parte residuale del 25%. Il prodotto viene vinificato sulle bucce in cemento mediamente per quindici giorni, affinato in tonneaux di rovere di Allier per due anni ed infine per altri sei mesi in bottiglia.

Nel calice assume un colore rosso rubino, al naso regala aromi di ciliegia, frutti di bosco, liquirizia e note speziate. Al palato conferma le note di fruttato e di tostatura, con aromi balsamici e speziati e finale persistente in bocca.

“Questo premio ci rende molto felici ed è fonte di gratificazione - ha raccontato la proprietaria Rossella Bencini Tesi - e mostra che il lavoro impostato venti anni fa, anche se all'epoca sottovalutato come metodo approssimativo, ha dato i suoi frutti. Ha valso la pena andare allora controcorrente e fa piacere sapere di avere imboccato la strada giusta, sostenuta anche dall'amministrazione comunale che crede nel valore di un'agricoltura pulita”. (Valentina Cirri)