

## FONTERUTOLI, CIN CIN CON BELGUARDO ROSÉ E NERO D'AVOLA

**Lorenzo Frassoldati**



Una vera dynasty del vino Marchesi Mazzei. Dal cuore storico del Chianti Classico con Castello di Fonterutoli alla Maremma toscana con Tenuta Belguardo alla Sicilia barocca con Zisola. Come dire dai rossi della Toscana tradizionale agli internazionali della Costa marenmmana, alla culla storica del Nero d'Avola. Proprietà della famiglia Mazzei ([www.mazzei.it](http://www.mazzei.it)) fin dal 1435, Castello di Fonterutoli copre una superficie complessiva di 650 ettari, di cui 117 di vigneti articolati in 7 areali tra i 230 e i 570 metri sul livello del mare. Conoscenza secolare della terra, unita a cinquant'anni di ricerca, hanno consentito di valorizzare questi terreni poveri e rocciosi. Il risultato sono vini che fanno proprio della diversità la loro cifra stilistica e sono portabandiera della grande Toscana nel mondo. Storicamente i vigneti del Castello di Fonterutoli si collocano nei territori di tre Comuni confinanti del Chianti Classico: Castellina, Castelnuovo Berardenga e Radda. A partire dalla vendemmia 2017, la famiglia Mazzei ha valorizzato le biodiversità dei «terroirs» dando vita a tre Chianti Classico Gran Selezione (Fonterutoli, Vicoregio e Badiòla), ciascuno con le proprie peculiarità, in commercio dall'1 luglio (sui 50 euro). La gamma Marchesi Mazzei soddisfa i wine-lovers più esigenti. Dal Chianti Classico il Fonterutoli 2018 è best seller dell'azienda, un entry level (16,50 euro) coi fiocchi. Dodici mesi di legni garbati, elegante e duttile. Il Castello Fonterutoli 2016 Gran Selezione (42 euro) è una bottiglia super. Venti mesi di affinamento in legni piccoli,

quattro in cemento, complesso al naso e in bocca, grande struttura. Dalla Maremma, tra Grosseto e Montiano, i vini internazionali base Cabernet sauvignon, stile «sapore di mare». Tirrenico 2016 (16 euro) è il primo step, dominato dalle note di macchia mediterranea. Tenuta Belguardo 2016 (38 euro) è il top di gamma, intenso e avvolgente. Piacevolissimo il Belguardo Rosé 2018 (12,50 euro), sangiovese e syrah, verticale e freschissimo. Chiude in bellezza il Nero d'avola Zisola 2018 (14,70 euro) dai vigneti ad alberello di Noto, freschezza ed eleganza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA