

slow wine

guida
2019

MAGLIANO IN TOSCANA (GR)

Fattoria di Magliano

Località Sterpeti, 10
tel. 0564 593040
www.fattoriadimagliano.it
info@fattoriadimagliano.it



48 ha - 280.000 bt

sconto -10%

VITA - Ci ha accompagnati nella visita Lorenzo Scian, attento e competente responsabile commerciale dell'azienda di proprietà della famiglia Lenci. Una famiglia con un passato nell'industria calzaturiera, e che oramai è diventata uno dei punti di riferimento per la zona vitivinicola maremmana. Di fondamentale importanza la consulenza enologica di Graziana Grassini.

VIGNE - Le vigne sono distribuite in tre blocchi principali, intorno alla cantina e a pochi chilometri di distanza da essa. La posizione è invidiabile, siamo infatti nelle prime colline che dominano la costa tirrenica, con in lontananza la cornice del monte Argentario e l'isola del Giglio, quindi il mare, che influenza l'ambiente con le sue costanti brezze. Gli altri appezzamenti di proprietà sono destinati invece a boschi e oliveti.

VINI - Tutti i vini sono gentili e ben equilibrati. Ci è piaciuto molto il **Maremma Toscana Vermentino Pagliatura 2017** (○ 24.000 bt; 13 €), che desta piacevoli sensazioni fruttate e ha buona presenza, freschezza e persistenza. Il **Maremma Toscana Ansonica Brissaia 2017** (○ 6.000 bt; 12 €) è potente al naso, avvolgente e di grande sapidità. Ancora un po' acerbo e dal potenziale inespresso il **Maremma Toscana Syrah Perenzo 2015** (● 9.000 bt; 24 €), che al naso presenta cenni varietali di pepe. È fine ed elegante il **Maremma Toscana Altizi 2015** (● 5.000 bt; 21 €), caratterizzato da note di frutta scura e balsamicità. Cenni tostati e frutta polposa nel piacevole **Maremma Toscana Poggio Bestiale 2013** (● 35.000 bt; 24 €), dotato di personalità e struttura.



MORELLINO DI SCANSANO HEBA 2016
(● 125.000 bt; 12 €) Paradigma del Sangiovese della costa toscana: scorrevole e snello, con beva strepitosa, finale pulito e ammalianti profumi fruttati.

FERTILIZZANTI letame, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO sfalcio
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 2%
CERTIFICAZIONE biologica



Slow Food Editore