

## ★★ Fattoria di Felsina

VIA DEL CHIANTI, 101  
53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)  
TEL. 0577355117  
www.felsina.it

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA** 430.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 76.00  
**VITICOLTURA** Convenzionale

Nella zona più a meridione della denominazione Chianti Classico, con possedimenti che vanno anche oltre, Felsina incrocia i caratteri più voluttosi dei grandi Sangiovese di Toscana. Che in alcuni casi, a Castelnuovo Berardenga in particolare, brunelleggiano. Qui la roccia e la pietra lasciano pian piano spazio alle crete senesi, in un paesaggio mutevole e vario di grande fascino, come lo sono spesso le terre di confine. I vini di Felsina raccontano questi luoghi, a partire da uno stile che è diventato ben presto un riferimento assoluto, esempio fulgido di purezza e personalità.

Il Fontalloro è un esempio unico del mix tra le due zone, del Chianti Classico e delle colline senesi. Un Sangiovese in purezza che ha dimostrato nel tempo il suo valore e che nella vendemmia '07 vive, per noi, uno dei suoi massimi storici. Un esempio raro di come la materia, la potenza e il calore possano andare di pari passo con l'eleganza, la complessità e la mineralità. Grande anche il Chianti Classico Riserva Rancia '07, come al solito più profondo e verticale, di componenti note sapide, ferrose e agrumate.

● Chianti Cl. Rancia Ris. '07	7
● Fontalloro '07	7
● Chianti Cl. '08	5
● Chianti Cl. Ris. '07	5
○ I Sistri '08	5
● Nero di Nubi Castello della Farnetella '06	6
● Poggio Granoni Castello della Farnetella '07	6
○ Vin Santo del Chianti Cl. '01	6
● Chianti Colli Senesi Castello della Farnetella '08	4
● Chianti Cl. Rancia Ris. '05	6
● Chianti Cl. Rancia Ris. '04	6
● Chianti Cl. Rancia Ris. '03	6
● Chianti Cl. Rancia Ris. '00	6
● Fontalloro '06	7
● Fontalloro '05	7
● Fontalloro '01	6
● Fontalloro '99	6
● Fontalloro '98	6
● Maestro Raro '01	6

## Ferrero

FRAZ. SANT'ANGELO IN COLLE  
LOC. PASCENA  
53024 MONTALCINO (SI)  
TEL. 0577844170  
claudia.ferrero@gmail.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA** 20.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 5.50  
**VITICOLTURA** Convenzionale

Si conferma ad alti livelli questa piccola cantina vicino a Sant'Angelo in Colle. La proprietaria è enologa e ha frequentato una delle migliori scuole enologiche italiane, quella di Alba. Gli ettari a denominazione sono 3, di ottima esposizione, su terreno misto argillo calcareo, a un'altitudine di circa 250 metri. In cantina si predilige il rovere francese più dolce. Anche le figlie della titolare, molto motivate a continuare il lavoro materno, sono impegnate in azienda.

Molto interessanti i Brunello presentati, con la Riserva '04 che raggiunge le nostre finali. Naso molto classico che, liberato da una leggera riduzione, svela ciliege e more, impregnate da note speziate e di tabacco. La bocca conta di una bella struttura, dopo un attacco dolce e progressivo. Ottima trama tannica e buona acidità, per un finale in equilibrio. Più immediato il Brunello '05, dalla beva più pronta ma non meno complessa. Olfatto nitido, con la ciliegia in primo piano e note leggermente tostate, e bocca equilibrata, di buona estrazione tannica, per un finale accattivante.

● Brunello di Montalcino Ris. '04	8
● Brunello di Montalcino '05	7
● Alicante '07	6
● Rosso di Montalcino '08	5
● Alicante '06	6
● Brunello di Montalcino '04	7
● Cabernet '06	6
● Mo '06	6
● Rosso di Montalcino '07	5

## ★ Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

LOC. PASSO DEI PEGORAI  
VIA DI NOZZOLE, 12  
50022 GREVE IN CHIANTI (FI)  
TEL. 055859811  
www.tenutefolonari.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**

**PRODUZIONE ANNUA** 1.000.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 300.00  
**VITICOLTURA** Convenzionale

Sono 10 anni che Ambrogio e Giovanni Folonari hanno lasciato la Ruffino per un cammino autonomo nel mondo, attraverso l'acquisizione di una azienda, alcune già operanti da tempo come la Tenuta di Nozzole, a Chianti, altre create ex novo. Qui hanno sede in Toscana, con l'unione di quella di Ronco di Folo, in Friuli. È interessante notare come il vino conservi in maniera precipua le caratteristiche territoriali, mostrando, da parte dei proprietari, una grande attenzione a salvaguardare la tipicità dei loro

Giunge meritatamente ai Tre Bicchieri '07, uno dei primi esempi di Sauvignon ottenuto da un solo vigneto da uve sauvignon. Il bouquet è caratterizzato da note balsamiche e mentolate, sentite di mirtillo, con note gentili di pepe. La bocca l'impatto è carnoso, pieno, saporito, con una buona efficacia la sua trama tannica, per un finale saporito e prolungato. Merito anche il Cabreo La Pietra '08, ottenuto da uve chardonnay, con note affumicate e speziate intriganti. La bocca risulta calda, dolce, larga, dinamica, con una buona consistenza finale rassicurante.

● Il Pareto '07	
● Nobile di Montepulciano Ris. Torcalvano '07	
● Brunello di Montalcino La Due Sorelle Ris. Tenuta La Fuga '04	
● Brunello di Montalcino Tenuta La Fuga '05	
○ Cabreo La Pietra '08	
● Chianti Cl. La Forra Ris. '07	
● Nobile di Montepulciano Torcalvano '07	
● Chianti Cl. Nozzole '07	
○ Le Bruniche '09	
● Rosso di Montalcino Tenuta La Fuga '08	
● Rosso di Montepulciano Torcalvano '08	
● Cabreo Il Borgo '06	
● Il Pareto '04	
● Il Pareto '01	
● Il Pareto '00	
● Il Pareto '98	
● Il Pareto '97	