



I signori del vino

Da un castello dell'anno Mille il ricco Macchion del Lupo '07

LUCIANO DI LELLO

LA STORIA del Castello di Querceto e del suo borgo fortificato nel volterrano nasce intorno all'anno mille. Quella sua più moderna è della fine degli anni '90 quando Luigi Malenchini (nella foto) decide di reimpostare la vasta tenuta di boschi, seminativo ed uliveti, impiantando un nuovo sistema di viti e di varietà in cui si possano esprimere le migliori caratteristiche del territorio. Del 2003 è poi la moderna cantina, con la barricaia spettacolarmente collocata nell'antico teatro del borgo. Vini dunque in fieri, che esprimeranno il loro massimo potenziale quando sarà cresciuta l'età delle vigne, ma che sin d'ora si lasciano apprezzare per la gioiosa e sapida piacevolezza come il Campordigno '07 a larga prevalenza di Merlot. O il più caratterizzato e ricco Macchion del Lupo '07 (è qui il Cabernet Sauvignon a prevalere). Il Castello Ginori '06 è infine il più complesso, sostanzioso e intrigante, con ricchi e buoni profumi di bella classicità ed eleganza.

Valutazione

Interessante	★
Buono	★★
Molto buono	★★★
Da non perdere	★★★★
Irripetibile	★★★★★

Castello Ginori '06 ★★★★	Macchion del Lupo '07 ★★★
-----------------------------------	------------------------------------

Marchesi **Ginori Lisci** Castello di Querceto
56040 Montecatini Val di Cecina (Pi) Tel. 0588-37443 www.marchesiginorilisci.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sosta

LA LOCANDA DEL SOLE A QUERCETO

Nella piazzetta del borgo, buon ristorante di territorio. Si parte dall'antipasto della casa con insalata di farro, panzanella, spiedini di caprese, poi pappardelle al cinghiale e tagliata di tartufo. Sui 25 euro. Tel. 0588-37407.

