CANTINA
RIPOLI

Francesco Sarri

Esclusiva Italia

7.000
1,7 ha: Sangiovese

2020	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco

VIN DE GARAGE

"Francesco Sarri, classe 1973, è figlio di un cantiniere di lungo corso alla Melini, nel Chianti Classico: in qualche modo, il vino ce l'ha nel sangue. Sulle prime, però, il vino non è che fosse al centro dei suoi pensieri. Impegnato nelle gare di motocross, poi studente di filosofia e aspirante sceneggiatore (promettente dialoghista allievo di Ugo Chiti), Francesco approda a Roma negli anni 90 dei primi *wine bar,* un'epoca in cui chi si appassionava alla degustazione si ritrovava spesso iscritto d' ufficio al fan club dei *Supertuscans* più concentrati e dimostrativi.
E così accade anche a lui, smanioso di quei rossi opulenti che suo padre disdegnava come "maccheroni". Poi la folgorazione: inciampa nell'eleganza del Pergole Torte di Montevertine, nella personalità del Barolo di Bartolo Mascarello, nella territorialità dei Pinot Noir di Borgogna.
E si rimette in gioco. Mentre si alterna nei lavori più diversi, dal ragioniere al fornaio, prende così sempre maggiore confidenza nel vino, coltiva il suo palato con lungimiranza, fino a diventare un collezionista scaltro, capace di finanziare la sua passione con una smaliziata strategia di compravendita.
Ma le passioni, come è noto, tendono a prenderci la mano, e la sbandata di Francesco si declina presto nell' urgenza di guadagnare un punto di vista "alto", nel desiderio di sporcarsi le mani. Dopo qualche giocoso esperimento condotto con la complicità del suocero, che realizza per il consumo familiare vini iper-artigianali in un capannone dove non c'è neanche l'elettricità, ecco l'occasione di archiviare la stagione ludica e naif, per far decollare un progetto più serio.
A pochi metri dal Castello di Monsanto prende in affitto la piccola cantina, già attrezzata con vasche di cemento.
Il suo Chianti Classico 2016 raccoglie tutto il carattere di un'annata potenzialmente tra le più complete: freschezza e sapidità, centralità del frutto e ricchezza glicerica, trama tannica e bevibilità.
"**Impossibile trovare in tutto il Chianti Classico un esordio più convincente**." - Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari, Vini da scoprire 2017

"Nelle parole di Francesco riecheggia con sempre più insistenza la parola '**essenziale'**. L'essenzialità di un territorio che mai vuole essere stravolta, la purezza di una varietà come il sangiovese, che si esalta nei micro-areali chiantigiani, **la personalità dei suoi vini, vivi, vibranti, essenziali**, appunto. Francesco li definisce 'unplugged', a sottolineare la sostanza e l'anima anziché l'amplificazione di sottofondo." - Guida Slow Wine 2021

"**Grande equilibrio e persistenza**. Un produttore garagista che cresce sempre di più." - Walter Speller, www.jancisrobinson.com

Chianti Classico DOCG
Sangiovese 100%
15 anni
Avvio di fermentazione con Pied de Cuve; vinificazione in cemento senza controllo di temperatura; macerazione di circa due settimane con rimontaggi giornalieri; lieviti indigeni; pressatura soffice, malolattica e affinamento in cemento; imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni; affinamento di 5 mesi in bottiglia.
7.000
5-10 anni
Pasta al ragù, tagliere di salumi e formaggi di media stagionatura, costine di maiale alla brace.
Un Chianti Classico tradizionale che mette al centro il Sangiovese e il territorio. Grande bevibilità e succosità, perfette per accompagnare il piacere della tavola ed in particolare i piatti della tradizione toscana.
La bevibilità.