



Podernuovo a Palazzone: Argirio, l'eleganza del Cabernet Franc di Giovanni Bulgari

Le splendide pennellate di rosso dell'azienda di San Casciano dei Bagni, in provincia di Siena: il sapore della terra e della tradizione nella verticale di un vitigno esclusivo



Argirio IGT Rosso Toscana (Foto © Malinda Sassu).

Rosso come la passione, il dinamismo e la vitalità, la sensualità e la fierezza. Rosso come il **Cabernet Franc**, il vitigno che può essere tutto o il suo contrario. E tra amarlo e odiarlo, in mezzo è solo una questione di sfumature. Inimitabile se ben vinificato, mette in mostra il suo splendore in purezza (un nome, il mito *Clos Rougeard*), più timido quando nascosto nei tagli bordolesi con Merlot e Cabernet Sauvignon.

È proprio la **Toscana** a raccontare di splendidi esempi monovarietalì, vini eleganti che esprimono la caparbia nel raggiungere un traguardo con coraggio e persistenza. **Argirio**, il piccolo capolavoro toscano di **Podernuovo a Palazzone**, ne è l'esempio.

Argirio di Podernuovo a Palazzone

Il titolare Giovanni Bulgari

Argirio è un "gioiello artigianale" figlio di un cambio di rotta nella vita di **Giovanni Bulgari**, quarta generazione della nota dinastia: dalle gemme alla terra, passione preziosa come le pietre che selezionava nell'azienda di famiglia, un percorso che continua con lo stesso entusiasmo sull'onda dei ricordi delle prime vendemmie a Frascati, nella tenuta della nonna.

Podernuovo nasce nel 2004 per volontà di **Paolo e Giovanni Bulgari**, nella frazione di Palazzone, vicino a **San Casciano dei Bagni** (SI), da una vecchia vigna abbandonata.

Tredici vendemmie alle spalle che hanno il **pregio dell'artigianalità**: pezzi unici che, oltre ad essere sinonimo di attenzione per l'ambiente e la natura, rappresentano il vero concetto di esclusività. Esattamente come **Argirio**, il Cabernet Franc nato quasi per caso, caratterizzato da un gusto moderno ma legato alla tradizione e a questo territorio di confine tra Lazio e Umbria.

Restare artigiani del vino e non trasformarsi in brand è merito della volontà di Giovanni, fiero di questi vigneti che sono eleganza senza tempo tra ulivi e colline ondulate e di un vino che non segue la moda ma solo il tempo e il lavoro in vigna.

Sensibilità per l'ambiente: dalla vigna alla cantina sostenibile

Il progetto più bello è sicuramente quello dove non si vede la mano dell'uomo: da Podernuovo la cantina è a vista, apre lo sguardo mostrando il suo interno e il paesaggio circostante, integrandosi nello spazio naturale tra ulivi e filari che si perdono a vista d'occhio.



La cantina a vista, progettata da Massimo Alvisi e Junko Kirimoto (Foto © Podernuovo).

Vetro, legno e cemento, i materiali naturali legati alla produzione vitivinicola, si mimetizzano nel progetto di **Massimo Alvisi** e **Junko Kirimoto**, in dialogo con la natura. Il mantenimento del microclima è assicurato dal parziale interrimento della cantina che sfrutta il calore naturale della terra e ne asseconda l'andamento ondulato del suolo. Maestosi ulivi si ergono a silenziose sentinelle sul sottostante cuore produttivo e la **splendida sala da degustazione** funge anche da

piccolo bistrot per un'ospitalità ai massimi livelli curata da **Letizia Bernardini**.

Oltre 2000 metri quadri di estensione costruiti nella collina che sfruttano la **geotermia e il fotovoltaico** per ridurre quasi al minimo le emissioni di anidride carbonica. **Sostenibilità** e rispetto per l'ambiente la parola chiave ma anche **sensibilità verso il paesaggio**: splendido, infatti, l'affaccio naturale della terrazza sui ventisei ettari vitati dedicati per la maggior parte a Sangiovese e Cabernet Franc.



Le annate di Argirio, degustate nel corso della verticale presso l'azienda (Foto © Malinda Sassu).

Morbide visioni di rosso: le eleganti sfumature di Argirio IGT Rosso Toscana

Argirio IGT Rosso Toscana di Podernuovo a Palazzone è una gemma preziosa che racconta un territorio dalla bellezza diversa, ancora vergine se si pensa ai territori classici della Toscana, ma straordinariamente unico. Frutto di uve accuratamente selezionate e vinificate in tini troncoconici; malolattica spontanea in barrique e affinamento di almeno un anno in legno di diversi passaggi, stabilizzazione di quattro mesi in cemento e dodici mesi in bottiglia.

La scelta del **Cabernet Franc in purezza** non è strategica ma casuale, come si conviene ad un vino geniale:

*«Un'intuizione nata per caso – racconta **Giovanni Bulgari** – vinificato per il blend di Therra ma, dopo i primi assaggi, pensato per correre da solo*

».

Una verticale per esplorare le varie annate dell'Argirio

Presentato per la prima volta alla stampa in una verticale, **Argirio** ha pienamente dimostrato quanto il Cabernet Franc sia capace di esprimere un suo percorso identitario e di grande personalità sui terreni argilloso-calcarei di Podernuovo a Palazzone. Accesi i motori della macchina del tempo, il giornalista **Leonardo Romanelli** ha condotto i presenti in un viaggio che ha visto il **2009**, la prima annata di produzione, ancora in splendida forma, nitido al naso e dotato di un'ottima acidità. Un esordio più che riuscito.

L'espressione fruttata si fa spazio nella **2011** e si aggiunge al floreale netto nel **2013**. L'Annus horribilis **2014** mostra un Cabernet Franc più esile, bello ma più verde. Un crescendo di raffinatezza è rimarcato nelle annate successive, arrivando ad un **fantastico 2016** (gusto caldo bilanciato con l'acidità e una finissima trama tannica) ed un **anticipo di 2017** che già promette scintille. Un vino la cui qualità si è mantenuta nel tempo, al di là dell'andamento stagionale, frutto di tanto impegno in vigna: eleganza fruttata, carica balsamica, ricchezza nel gusto, tannini eleganti e ammaliante personalità.



Tre etichette della cantina Podernuovo a Palazzone (Foto © Malinda Sassu).

I 4 vini di Podernuovo a Palazzone: da Argirio a Sotirio

Quattro i vini della produzione aziendale che Giovanni Bulgari segue personalmente, coadiuvato dal responsabile tecnico **Stefano Piccio**. Vere e proprie eccellenze a partire dall'ultimo nato in casa Podernuovo, il grintoso **Nicoleo**, dedicato ai figli di Giovanni, Nico e Leone. Grechetto e Chardonnay concorrono in uno splendido apripista che nasce sui terreni sabbiosi di quattro ettari di proprietà in Umbria, sul lago di Corbara. Fermentazione in acciaio e una piccola parte in barrique, regalano una straordinaria burrosità e mineralità, con eleganti sentori mandorlati e agrumati, abbracciati da frutta esotica e fiori bianchi. Un vero fuoriclasse.

L'unico rosso in blend è l'amabilissimo **Therra**, Cabernet Sauvignon e Sangiovese affinati 12 mesi in barriques: un felice richiamo alla terra con [sentori minerali](#) e frutti di bosco, mirtilli, more e spezie dolci, cacao e pepe nero, elegante trama tannica in un corpo caldo e sensuale.

Chiude la produzione la sontuosità del **Sotirio IGT**. Dedicato al trisnonno **Sotirio Bulgari**, fondatore della dinastia, è un raffinato **Sangiovese in purezza** nato da vigne ubicate nel cru aziendale, la microparticella Vigna di Moro. Affinato 14 mesi in botte di rovere e 20 mesi in bottiglia. Ricercatissimo nei suoi profumi di viola ed erbe aromatiche, mora e prugna, viola e lunghe scie di spezie dolci, tabacco e cannella. Corpo avvolgente e sontuoso, interprete raffinato del legame tra l'uomo, la terra e le sue radici.

Podernuovo a Palazzone di Giovanni Bulgari
Loc. Le Vigne 203 Palazzone – San Casciano dei Bagni (SI)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

20/09/2021

Autore

malinda-sassu