



Castello La Leccia, il futuro dal cuore antico

Un castello, la sua storia, i suoi vini: nel cuore del Chianti Classico, la tradizione in cantina incontra l'ospitalità di charme per raccontare l'anima più nobile del Sangiovese



Castello La Leccia si trova a Castellina in Chianti (Foto © Castello La Leccia).

Non si può capire la **vera essenza del Chianti Classico** senza collegare vino e ambiente, una foto in bianco e nero che abbraccia campagne curate e filari che scendono morbidi su terreni ricchi di fascino e di storia che ben tutti conosciamo.

Castello La Leccia: territorio, lusso e qualità

Qualità e immagine in continua crescita sono le caratteristiche di una delle tante realtà storiche della zona, capace di comunicare perfettamente il Sangiovese e il suo terroir, tra storia e ospitalità ad alti livelli.

Una dimora di charme immersa tra boschi di lecci secolari da cui prende il nome, **Castello La Leccia** guarda la **Val d'Elsa dall'alto di Castellina in Chianti**, il lato senese della denominazione famosa in tutto il mondo.

Un'azienda che sa di antico, fondata nel 1920 come proprietà vitivinicola ma dominata dalla bellezza della costruzione risalente al 1077. Giardini all'italiana che guardano le torri di San Gimignano, dodici suite, un pregiato ristorante e la piscina a sbalzo affacciata su vigneti dove regnano biodiversità e la mano dell'uomo secondo Natura: **Castello La Leccia è agriturismo di lusso** ma soprattutto qualità in vigna e in cantina.

Frutto di un attento lavoro sotto la direzione di **Guido Orzalesi** che ha contribuito a dare nuovo

slancio e personalità e un nuovo modo di vivere il territorio, a partire proprio dalla vera essenza di questo angolo di paradiso: il vino. L'antica azienda ha saputo infatti **aggiornarsi senza mai dimenticare la sua vocazione vitivinicola**, valorizzando un patrimonio culturale che ha visto i fasti della famiglia Ricasoli e le sanguinose guerre tra Siena e Firenze.

Il nuovo corso aziendale

Un nuovo corso che vede anche l'avvicinarsi della proprietà, da **Francesco Daddi** che ne ha ristrutturato e riportato la proprietà agli antichi fasti architettonici all'impegno dell'imprenditore svizzero **Rolf Sonderegger** nel campo della produzione vitivinicola. Il risultato è dato da vini che racchiudono il collegamento inscindibile tra la terra e la sua storia, tra l'uomo e la sua vigna, presentati nell'affascinante cornice romana del **ristorante Al Ceppo**, con piatti di altissima presentazione e raffinatezza.



Filari di Sangiovese nel cuore del Chianti Classico (Foto © Castello La Leccia).

Selezione in vigna e dettami biologici: il Chianti di Castello La Leccia

I **vigneti di Castello La Leccia** affondano le radici in terre ricche di tradizione, fascino e storicità, come solo il cuore del Chianti Classico sa essere. **Centosettanta gli ettari totali**, di cui quindici vitati prettamente a Sangiovese e qualche filare di **Malvasia Nera** e **Syrah** sotto la supervisione dell'**agronomo Simone Randelli** e la **consulenza di Ruggero Marzilli**.

Dieci quelli dedicati a oliveto con le varietà tipiche dell'uso toscano, **Leccino, Moraiolo e Correggiolo**. Terreni esposti a sud e sud-ovest, in **regime biologico dal 2013**, ricchi di scheletro e rocce calcaree di galestro e alberese, in grado di restituire quell'umidità necessaria alle piante in regime di stress idrico grazie alle minime quantità di argilla in esse contenute.

Cinque zone dislocate intorno al nucleo centrale dell'azienda su altimetrie diverse e tutte elevate (sino a cinquecento metri) e il sapiente uso di solo rame e zolfo, come da filosofia aziendale: qui il Sangiovese acquista profumi fruttati e sapori finissimi, donando grande bevibilità e piacevolezza, per un sorso elegante e avvolgente.

In generale, la **vinificazione delle uve è separata e la fermentazione**, avviata dai lieviti autoctoni, si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata; assemblaggi e affinamenti diversi tra cemento, botti di rovere, tonneaux e barriques sono dedicati per ogni singola etichetta e a seconda dell'annata, per poter meglio valorizzare quel filo rosso color Chianti tenuto insieme dalle mani sapienti dell'**enologo Paolo Salvi**. Un lavoro attento di valorizzazione per una **produzione di circa 50.000 bottiglie** che incontrano molto il favore del mercato estero, Stati Uniti in particolare.

Le quattro sfumature di Sangiovese, dal Chianti Classico alla Gran Selezione

Quattro le etichette, tre delle quali composte da sangiovese in purezza e provenienti da uve selezionate in vigna, precisi dettami biologici e raccolte manuali nei mesi di settembre e ottobre. La **caratteristica comune è l'uso non eccessivo del legno**, la presenza ben nitida del frutto e tanta passione.



Le 4 etichette della produzione di Castello La Leccia (Foto © Malinda Sassu).

Vivaio del Cavaliere 2020

Esordisce così il **Vivaio del Cavaliere 2020**: il vino d'entrata dell'azienda, splendido risultato dell'uvaggio di Sangiovese (almeno il 50%) con aggiunte di **Malvasia Nera**, **Syrah** e **Ciliegiolo**, vinificazione in acciaio e maturazione in vasche di cemento per 6 mesi. Grande bevibilità e piacevolezza al naso riccamente fruttato di prugna e ciliegia, alleggerito da sentori floreali di violetta e accenni speziati dolci.

Chianti Classico 2019

La tradizione secolare, la potenza e l'espressione del territorio si ritrovano nel **Chianti Classico 2019**, figlio di **Sangiovese in purezza accuratamente selezionate da quattro vigneti**: uve che hanno visto la perfetta maturazione di un'annata considerata ottima e che, per un terzo, sostano dodici mesi in botte di rovere francese e austriaco e tre mesi in bottiglia.

Tipiche le note floreali di violetta di esordio per questo vino dalla veste rubino intenso, con riflessi violacei: procede gentile con sensazioni di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri, ribes e mirtillo, accompagnati da ricordi di alloro, salvia, sottobosco, mirto e sfumature di cacao e pepe. In bocca, il sorso è caldo e succoso, la trama tannica è ancora verde ma definita, lasciando spazio a note fresche e sapide su finale fruttato e speziato di tabacco biondo.

Chianti Classico Riserva 2018

Grande raffinatezza, la luce e l'anima del **Chianti Classico Riserva 2018** vede il 2% di malvasia unito al sangiovese e rivela la filosofia pulita e lineare del nuovo corso in cantina voluto da **Guido Orzalesi**.

Luminoso l'abito rubino con riflessi purpurei, naso di erbe aromatiche, fragoline di bosco, mora, humus e fiori rossi, chiodi garofano e cannella sfumano con una bella balsamicità. Anche qui, grande immediatezza e piacevolezza alla beva: in bocca il vino mostra corpo e rotondità nei tannini, freschezza di frutto e lungo finale agrumato e speziato dolce.

Diciotto i mesi di maturazione in botte di rovere e sei mesi in bottiglia, si è rivelato in abbinamento perfetto con i prelibati stracci di acqua e farina del ristorante Al Ceppo conditi da un magistrale ragù d'anatra.

Il girotondo di emozioni nel Chianti Classico Gran Selezione Bruciagna

Prende il suo nome dell'omonimo vigneto situato nel punto più elevato della tenuta, il fiore all'occhiello dell'azienda, il **Chianti Classico Gran Selezione Bruciagna 2018**. Quattromila bottiglie che puntano su un fattore più che azzeccato: il concetto di eleganza. Ventiquattro mesi in botte di rovere e barriques francesi e nove mesi minimo in bottiglia regalano un vino ampio e signorile, intenso ma anche delicato.

La **Gran Selezione di Castello La Leccia** si mostra di color rubino intenso, limpido e di bella luminosità. Note minerali, speziate di cuoio, cacao e caffè esordiscono all'impatto ma lasciano via via il posto a delicati sentori di frutta rossa, confettura di mora e marasca, prugna ed eucalipto. Suadenti le sfumature di viola e rosa, rabarbaro e pepe, cannella e vaniglia. Un girotondo di emozioni al naso che si accompagna alla muscolosità dell'ingresso in bocca, potente ma non invadente, con una decisa pinta dei tannini ben bilanciati dalla freschezza e dal finale prolungato, persistente, di caffè tostato e liquirizia. Vuole il suo tempo nel calice, la Gran Selezione, in bocca ha grande calore, potenza e struttura da abbinare in maniera perfetta a cinghiale in umido o tagliate di manzo (**ottima quella servita dal ristorante Al Ceppo, con olio di rosmarino e sale di Muldoon**).



Bruciagna, la Gran Selezione del Chianti Classico di Castello La Leccia (Foto © Malinda Sassu).

Nel complesso, i vini Castello La Leccia prodotti sotto la direzione di Guido Orzalesi rispecchiano un nuovo slancio produttivo, dove **il valore cresce insieme all'esperienza**. Tipicità di sapori e profumi, classe da vendere e rinnovamento sono le parole d'ordine per ritrovare nella territorialità il segno riconoscibile da legare alle proprie radici. Come un ponte che dal passato unisce il presente e uno sfavillante futuro.

Azienda Agricola Castello La Leccia

Loc. La Leccia 53011 Castellina in Chianti (SI)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

18/11/2021

Autore

malinda-sassu