



Luenzo 2013, il Sangiovese di San Gimignano che resiste al tempo

Un rosso della Cantina Cesani capace di evolvere con equilibrio anche in condizioni non ideali, tra struttura, sapidità e profondità aromatica

C'è qualcosa di rassicurante nel versare un calice di un vino dimenticato e rendersi conto che il tempo non gli è stato nemico. Non è stato custodito in cantina: anzi, è stato lasciato su uno scaffale, esposto a sbalzi di temperatura e a picchi di caldo estremo. Eppure, eccolo qui, integro, dignitoso, perfettamente in linea con i suoi tredici anni. Inatteso. Quasi sorprendente per la sua tenuta nel tempo.

La **Cantina Cesani**, a Pancole (SI), è una garanzia, lo sappiamo. Come lo è il Sangiovese, vitigno straordinario e duttile. In una terra dove la sovrana indiscussa è la **Vernaccia di San Gimignano**, quel bianco che domina il racconto territoriale, i rossi faticano a trovare spazio. Eppure, anche qui, come nel resto della Toscana, sono squisiti, profondi, capaci di sorprendere, ma restano pur sempre nell'ombra della Regina Bianca. Oggi vogliamo restituire a uno di loro il ruolo di grande protagonista.

Luenzo 2013: evoluzione e tenuta nel tempo

Tredici anni di evoluzione silenziosa, di progressiva definizione. Anche nel calice non è un vino che si racconta in fretta: ha bisogno di tempo per aprirsi e rivelare la propria storia. È interessante osservare come, con l'ossigenazione sembra ringiovanire. Rimane saldo a centro bocca, con una bella spinta verticale sul palato, una spiccata sapidità, didattico al naso nel senso più nobile del termine.

Al primo approccio emergono note ferrose, quasi austere. Poi, gradualmente, tutto si ammorbidisce e si distende: il ferro evolve verso sentori ematici più morbidi, il frutto affiora con delicatezza, la brezza di mare esalta la mineralità del sorso, i funghi e il sottobosco sottolineano l'evoluzione del tempo.

E poi finalmente i fiori che fanno capolino con note soavi e delicate. Una sequenza infinita di sentori e sensazioni che si rincorrono. Una complessità che non stanca, che anzi invita ad attendere con trepidazione il sorso successivo.

Il tempo consolida nel calice sentori di **viola appassita** che conferiscono grazia ed eleganza, e **note balsamiche e mentolate** molto spiccate e persistenti. La chiusura è sapida e dolce di olive, tipica dei grandi Sangiovese. Un finale che resta e racconta.



Cesani Luenzo Toscana IGT 2016 (Foto © Augusta Boes).

Fotografia dell'evoluzione

Assaporare questo vino è come guardare la fotografia di una bella donna, colta in un momento di luce perfetta, di quella maturità che diventa eloquenza, di quella compostezza che non nasconde ma lascia immaginare. Nonostante il tempo, i lineamenti sono armoniosi, l'equilibrio è intatto, la bellezza indiscussa. La croccantezza del frutto si è attenuata con gli anni, ma **ritorna nel sorso l'eco della sua giovinezza**, e altrettanto chiaramente la visione in un futuro ancora lontano.

Perché questo è **un vino che può restare in bottiglia ancora a lungo** senza perdere eleganza, senza perdere immediatezza né tantomeno equilibrio. Cambierà, certo, evolverà verso una maggiore morbidezza e rotondità, ma non tradirà sé stesso, su questo siamo pronti a scommettere.

Un Sangiovese tra territorio e annata

Assaporare questo vino significa leggere l'evoluzione di un'annata. La 2013 è stata **un'annata di eleganza costruita lentamente**, con escursioni termiche che hanno preservato acidità e aromi, e una maturazione lunga che ha regalato equilibrio fenolico e concentrazione.

Il Sangiovese, e la vite in generale, preferisce terre povere; suoli magri, che lo costringono ad andare in profondità, a lavorare, ad essere resiliente. **Si autoregola** con sapienza ancestrale. Non chiede molto e restituisce tutto.

Il vigneto del Luenzo si trova nella frazione di Cellole, in un contesto caratterizzato da suoli ricchi di scheletro e **presenza di fossili marini**. Le radici, profonde, permettono alla vite di trovare un equilibrio naturale anche in condizioni non sempre favorevoli.

La firma della Cantina Cesani

La **firma di Cesani è una garanzia di qualità** e si basa su una lunga tradizione di famiglia. Una cantina che produce una Vernaccia tra le più apprezzate di San Gimignano, forse tra le migliori in assoluto. Eppure, con i rossi riesce sempre a stupire. C'è qualcosa di bello e rassicurante nel constatare che, al di là del vitigno predominante, esiste la stessa cura, lo stesso amore, la stessa dedizione per **una vigna meravigliosa** come quella di Sangiovese del Luenzo, che nelle mani di Cesani trova un'interpretazione di grandissimo livello.

Nel Luenzo si ritrova questa impostazione: un Sangiovese che non cerca la concentrazione forzata, ma lavora su equilibrio, identità e capacità di evoluzione.



L'interno di Cantina Cesani (Foto © Augusta Boes).

Prezzo, potenziale e degustazione

Il Luenzo 2013 si colloca intorno ai **25 euro in enoteca**, una fascia che lo rende accessibile rispetto alla qualità espressa. È un vino pronto, ma capace di reggere ulteriori anni di bottiglia, evolvendo verso maggiore rotondità senza perdere definizione.

Il consiglio è di servirlo con calma. Sedetevi. Versatelo. Aspettate. Lasciate che si apra. Il suo lungo racconto comincia adesso.

Se **capitate** in zona, la visita in cantina offre un'esperienza completa: degustazioni, prodotti del territorio e possibilità di soggiorno nell'agriturismo della proprietà.

AZIENDA AGRICOLA CESANI

Loc. Pancole, 82/D – San Gimignano (Siena)

www.cesani.it

Data di creazione

24/04/2026

Autore

augusta-boes