

Podere Lecci e Brocchi, tradizioni chiantigiane e moderne visioni

scritto da Malinda Sassu | 19/12/2022



Appartenenza e identità nei vini dell'azienda di Castelnuovo Berardenga. Piccole gemme di un terroir unico nel Chianti Classico

A quanti vogliono conoscere una bella storia che parla di vino e di famiglia, di terra e tradizione, non rimane che un indirizzo sicuro: andare a **Castelnuovo Berardenga**, a sud del Chianti Classico, nel panorama spettacolare di una piccola ma preziosa azienda, il **Podere Lecci e Brocchi**.

Pochi ma buoni i vini della cantina nata nel 1970 con **Vasco Lastrucci**, detto **Il Chiorba**: un podere acquistato dal parroco di **Villa a Sesta**, così chiamato poiché ricco di alberi di leccio e dei suoi "brocchi" lasciati a terra, una volta tagliati.

Podere Lecci e Brocchi: vino, olio e ricettività

Dal vino all'olio e anche una raffinata struttura ricettiva affacciata sulle Crete Senesi: oggi **Lecci e**

Brocchi è un'azienda certificata biologica guidata dalla figlia di Vasco, **Sabrina Lastrucci** e dal marito **Giancarlo**: con loro, il figlio **Giovanni Di Grillo**, promettente enologo e già appassionato winemaker.

Un passaggio generazionale vissuto in famiglia come trasmissione di valori e identità definite, riconoscibili anche nei loro vini: la **percezione istintiva di una visione a lungo termine** che è anche una missione da realizzare, passo dopo passo.

Passione in vigna e un terroir unico

Le vigne di **Podere Lecci e Brocchi** ospitano le classiche varietà della zona e si nutrono di terreni forti e tenaci, nei quattro ettari vitati della tenuta di boschi e splendidi uliveti.

Uve sane, grazie all'ottima ventilazione e all'altitudine di circa 420 metri, soprattutto, un **terroir** unico, ricco di **galestro rosso**: suoli rocciosi e minerali che solo due aziende in zona possono vantare, una di queste è proprio **Lecci e Brocchi**.

Le **vendemmie manuali e i sovesci in vigna** (l'azienda è certificata biologica dal 2019) danno vita a vini che mostrano grande forza e carattere: piccola la cantina ma grande la qualità di una realtà che interpreta una storia familiare autentica e sincera.

Vini Podere Lecci e Brocchi: le diverse sfumature del Sangiovese

Il territorio e le uve rigorosamente autoctone sono il centro focale della filosofia di cantina.

Lo testimonia tra tutti l'**IGT Rosato Il Meticcio 2021**, superbo rappresentante del vigneto più vecchio dell'azienda, lì dove nasce un bel mix di vitigni autoctoni a bacca nera.

Canaiolo nero, Malvasia nera, Ciliegiole, Alicante e il **Foglia Tonda** concorrono a fare di questo splendido vino, un rosato decisamente fuori dagli schemi.

Sangioè Rinascimento IGT 2020

Il principe dei vigneti di Lecci e Brocchi rimane comunque il **Sangiovese** che, nel **Sangioè Rinascimento IGT 2020** è espressione fantasiosa e coraggiosa e diventa... ..bianco.

Punta di diamante di **Lecci e Brocchi**, il **Sangioè** nasce da un progetto del 2012, con cura e ricercatezza e, come ammette lo stesso **Giovanni Di Grillo**, dopo diverse annate non sempre promettenti.

Un **Sangiovese** vinificato in bianco il cui mosto fermenta in acciaio per il 70%, il resto in barrique nuove di media tostatura, dove svolge anche la malolattica. Per entrambi, sei mesi di sosta sulle fecce e poi l'incontro felice in bottiglia tra la spalla acida del vitigno toscano e il suo lato più morbido.

Un vino dal naso impeccabile di mela verde e tiglio, fiori d'arancio e mela cotogna. Gusto pieno e ricco di sensazioni sapide e fresche, dal lungo finale fruttato e persistente. Una scelta coraggiosa di Giovanni e della sua famiglia, con grandi capacità di evolvere nel tempo.

Il ricordo di Vasco Lastrucci nella storia dell'azienda: il Chianti Classico

DOCG Riserva Il Chiorba 2018

Un vino dedicato a nonno Vasco, il Chiorba, scomparso nel 2018. Una splendida Riserva composta al 90% di **Sangiovese** e restante tra **Canaiolo nero** e **Colorino**: acciaio e cemento, più due anni in botte grande di rovere di Slavonia.

Fiore all'occhiello, capace di esaltare la vera essenza del territorio, si esprime in un ventaglio olfattivo che seduce con ciliegia e mirtillo, arancia e fiori rossi che si alternano a tè nero e tabacco.

Tannini compatti e morbidezza alternata alla perfetta acidità ne fanno un vino straordinariamente territoriale e autentico, dal lungo finale fruttato e sapido.

L'impronta del territorio, il Chianti che nasce in vigna e non in cantina

Rossi che fermentano in acciaio e svolgono la malolattica in cemento, con evoluzioni lente, senza stravolgimenti o forzature.

Il Chianti Classico DOCG 2019, base d'annata di 90% Sangiovese e il restante tra Canaiolo nero e Colorino, **ostenta orgoglioso la sua autenticità**: solo acciaio e gusto equilibrato tra avvolgenza e freschezza.

Sangiovese in purezza, invece, per il **Chianti Classico DOCG Gran Selezione Celerarium 2015**, annata storica proveniente dalla migliore selezione di tutti i vigneti aziendali: tre anni in tonneau di secondo passaggio e tre in bottiglia, una vera e propria sfida alla longevità del principe dei vitigni toscani.

Etichette che conquistano e che si distinguono per complessità e carattere, una cantina orgogliosa delle proprie radici e del proprio passato ma con tanta voglia di futuro.

Azienda Agricola Lecci e Brocchi

Villa a Sesta 53019 - Castelnuovo Berardenga (Siena)

[Sito web](#)