



BIBBIANO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta di Bibbiano](#)

Proprietà: Tommaso Marrocchesi Marzi

Enologo: Maurizio Castelli

Giungiamo a Bibbiano attraverso una strada sterrata e dissestata. Non seguire il navigatore, ti eviterai un camel trophy. Arriviamo prima del previsto e Tommaso Marrocchesi Marzi ancora non c'è: ci pensa Pietro Renzi, responsabile commerciale, a portarci sulla sommità della collina antistante alla sede per mostrarci la bellezza dei luoghi. Guardando Vigna del Capannino, laggiù, con i boschi, gli ulivi e lo sguardo che corre, si respira un'aria di tranquillità, bellezza e armonia. Qui camminò dal 1942 e per oltre 60 anni Giulio Gambelli, l'uomo che sussurrava al Sangiovese, tecnico fondamentale per i vignaioli dell'epoca. In casa Marrocchesi Marzi era persona di famiglia, capitava che andasse a prendere in stazione il giovane Tommaso, che crebbe vivendo personalmente le vendemmie. Quando nel 2005 il Maestro del Sangiovese se ne andò, la famiglia continuò a seguirne gli insegnamenti. Mentre Tommaso versa i vini restiamo affascinati dalla storia che nasce nel 1865, giunta alla quinta generazione con lui. Nel calice rifulge Vigna del Capannino 2021: le marze portate da Gambelli negli anni Cinquanta da Montalcino oggi sono un clone monopolio, registrato a livello ministeriale. La Gran Selezione principia con voce austera: protegge una profondità olfattiva impressiva. Si percepisce la stoffa del grande vino nell'essenza della materia pulsante e integra, precisa nei dettagli e nello sviluppo gustativo commovente.

(Alessandra Piubello)