

Consegnati gli attestati di Italiana Sommelier

Si è svolta presso il ristorante dell'Hotel Semifonte a Barberino la cena in occasione della consegna degli attestati per i corsisti che hanno frequentato il primo livello dei corsi di Italiana Sommelier a Poggibonsi. Alla cena erano presenti, oltre al presidente M° Gabriele Bacciottini, anche corsisti di altre sedi venuti a salutare la pausa didattica che vedrà iniziare nuovamente i corsi a settembre con l'apertura e la continuazione di nuovi corsi: inizio nuovo 1° Livello e 2° livello a Poggibonsi, 3° livello a Siena e Firenze, 2° Livello a Potenza, 2° livello a Brescia, 1° livello a Empoli, 1° Livello a Viareggio, 1° 2° e 3° livello scuola alberghiera F. Enriquez di Castelfiorentino, 2° livello a Hannover e Berlino in Germania.



Dalla Maremma la “Selezione di Famiglia”, il nuovo rosso di Gabriele Bacciottini



Dalla didattica alla produzione, ecco il nuovo vino prodotto in Maremma dal M° assaggiatore Gabriele Bacciottini, l'IGT “Selezione di Famiglia” che, nonostante i dodici mesi passati in barrique, non stravolge i vitigni che lo compongono: Sangiovese 25%, Syrah 25%, Cabernet Franc 25% e Merlot 25%. Le uve provengono da terreni di calcare su sabbie compatte esposti a sud est a circa 350 m.s.l.m. La vigna è coltivata a guyot e spalliera con una resa per ettaro di soli 55 quintali e raccolta manuale. Le uve vengono sele-

zionate in vigneto e successivamente in cantina macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Naturalmente ogni uvaggio viene vinificato separatamente. Dopo l'affinamento viene fatto il blend e il vino rimane in bottiglia almeno sei mesi prima di essere messo in commercio. Il vino si presenta rosso rubino intenso, al profumo rivela un bel fruttato maturo con sentori di cacao, spezie e vaniglia. Al gusto è di grande spessore e corpo, mentre allo stesso tempo risulta armonico e con tannini dolci ed equilibrati.