

M E T A F I S I C A

T O S C A N A B I A N C O I G T

A partire dall'annata 2021, Metafisica IGT Toscana Bianco è un blend di 50% Chardonnay, coltivato a Montalcino, e 50% Procanico, coltivato in Maremma, nella tenuta di Scansano. Le vigne che danno vita a questo vino sono di dimensioni estremamente ridotte, le uve vengono portate a maturazione ottimale, e poi lavorate separatamente, dalla fermentazione all'invecchiamento.

Chardonnay e Trebbiano uniti insieme sono molto più della semplice somma delle loro singole parti. Questi creano un Super Tuscan perfettamente bilanciato, ricco di mineralità e freschezza, sorprendentemente vivace sebbene ancorato alla tradizione.

La prima vigna di Chardonnay a Castello Romitorio è stata piantata all'inizio degli anni '90 per volere di Sandro Chia il quale aveva intuito il potenziale di questo vigneto nell'area Montalcinese. L'appezzamento scelto inizialmente si rivelò non essere ideale per lo Chardonnay, pertanto la famiglia Chia decise di trasferire la vigna su un altro versante della tenuta. Oggi, questa minuscola vigna rivolta a Nord-Ovest ha trovato il suo ambiente ideale, trovandosi a circa 400m s.l.m. con le radici che si diramano in suolo composto principalmente da Galestro.

Il Trebbiano è entrato a far parte del blend con l'annata 2021, a seguito dell'acquisizione di una delle più vecchie vigne di Trebbiano Toscano (o Procanico), situata in Loc. Case Sparse (Scansano). Questo vitigno è tipico della Maremma ed è considerata una delle varietà più versatili, in quanto si adatta facilmente a climi e temperature diverse. Ciononostante, se allevato nel terroir perfetto, il Procanico può raggiungere un equilibrio e un'eleganza che nulla invidia a quella dei migliori vini bianchi a livello mondiale.

Il mosto macera sulle bucce per 48 ore a basse temperature, prima di una pressatura gentile, per poi proseguire con un ulteriore raffreddamento per altre 48 ore. A seguito della sedimentazione naturale, il liquido avvia il processo di fermentazione. Il vino che ne deriva matura sui sedimenti in Barrique per 9 mesi, seguiti da un periodo di invecchiamento in bottiglia all'interno della cantina a temperature controllate.



T O P R A T I N G S

- 92+ Monica Lerner, Wine Advocate
- 92 Raffaele Vecchione, winescritic.com
- 92 Eric Guido, Vinous.com
- 91 James Suckling