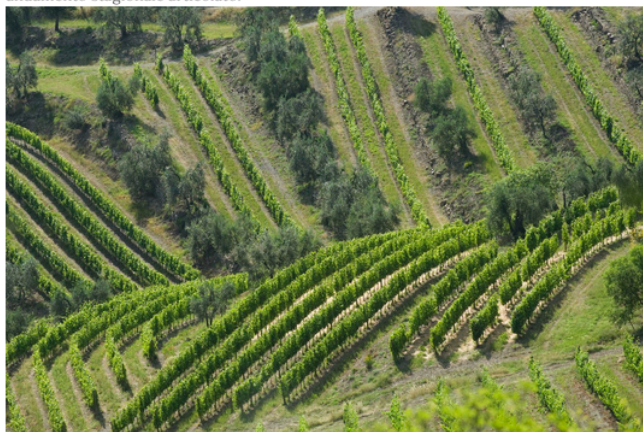


# Rubiolo 2018 sfida l'annata complessa

**Rubiolo 2018, il Chianti Classico di Gagliole, sintesi delle due anime dell'azienda, Castellina e Panzano in Chianti**

Nel calice rotea brillante il Chianti Classico di Gagliole nella sua ultima versione, che nasce dall'annata 2018. Domina l'arancia rossa fresca e succosa, assieme alla ciliegia e ai profumi balsamici, per lasciare poi spazio a morbidi tannini e una spiccata acidità che allungano il finale agrumato. Questo il ritratto in breve di **Rubiolo 2018**, risultato di attente procedure tra vigna e cantina che hanno saputo fronteggiare al meglio un andamento stagionale articolato.



Gagliole\_vigneti a Castellina in Chianti

"Siamo fieri di come sono state gestite a Gagliole le sfide climatiche che si sono presentate con l'annata 2018. Una risposta rapida nella gestione del vigneto e la diversificazione scrupolosa dei tempi di raccolta ci ha permesso di portare in cantina uve sane, belle e naturalmente di qualità. E Rubiolo 2018 è in forma smagliante, rispecchiando entrambi i territori che gli hanno dato i natali: ha un sorso largo e morbido caratteristico delle vigne di Castellina in Chianti e una piacevole verticalità, tipica di Panzano in Chianti" commenta **Thomas Bär**, proprietario della tenuta.



Gagliole\_Rubiolo Chianti Classico

La ripresa vegetativa, dopo un inverno più caldo della media stagionale, è arrivata con un leggero anticipo, subendo poi uno stallone con le basse temperature di marzo. Con un successivo rialzo in aprile il germogliamento è partito vivace, spingendo l'azienda a gestire il nuovo manto fogliare con una potatura verde anticipata. La sfida è arrivata con le precipitazioni abbondanti di maggio, che hanno rischiato di destabilizzare l'equilibrio fitosanitario delle uve - minaccia che a Gagliole è stata arginata grazie a trattamenti repentini e mirati a basse dosi di rame coadiuvati da biostimolanti di origine vegetale. L'estate ha riportato l'annata in equilibrio con calde giornate di sole, decisive per un positivo sviluppo del grappolo e dell'invaiaitura. A fine agosto i due territori che costituiscono il cuore di Gagliole hanno preso due strade diverse. A **Panzano in Chianti** settembre è stato ventilato, caldo e con cieli tersi, mentre **Castellina** ha visto alcuni fenomeni temporaleschi che hanno portato a interventi di defogliazione e alla selezione delle uve ancora in pianta. I grappoli hanno così goduto a pieno degli ultimi raggi di sole del mese, raggiungendo un ottimo equilibrio polifenolico. Con l'inizio di Ottobre sono stati poi vendemmciati entrambi gli appezzamenti.



Gagliole\_vigneti a Panzano in Chianti

**Sangiovese in purezza**, il Rubiolo è un vino in cui i territori di Castellina e Panzano si fondono, portando equilibrio e piacevolezza pur mantenendo intatto lo stile chiantigiano di **freschezza**. Le uve selezionate sono state vinificate in vasche di acciaio e, piccola novità, dopo la fermentazione malolattica i vini sono stati affinati per 10 mesi in parte in barrique e tonneaux usati, e in parte in vasche nuove di cemento naturale, scelto perché favorisce la naturale decantazione del vino ed esalta i sentori agrumati e balsamici tipici del Sangiovese. E Rubiolo 2018 ne è uno splendido esempio.

La **famiglia Bär-Bettschart**, nazionalità svizzera e anima cosmopolita, fa parte di quella avanguardia di stranieri folgorati dalla bellezza del Chianti Classico che hanno deciso di fermarsi qua e creare un vino che parlasse di questi luoghi e della loro atmosfera. Nasce così nel 1990 l'azienda vitivinicola **Gagliole** che oggi si suddivide in due corpi distinti di vigneti. Uno situato nella Conca d'Oro di Panzano in Chianti, dove sorge la nuova cantina di Gagliole e da dove provengono le uve per i due IGT Gagliole e Pecchia; il secondo a Castellina in Chianti dove, su antichi terrazzamenti di una bellezza mozzafiato, viene raccolta l'uva per il Chianti Classico Riserva Gallule, un Sangiovese in purezza. Da entrambe i comuni provengono invece le uve per il giovane e fresco Rubiolo, il Chianti Classico annata di Gagliole. L'azienda può contare su 20 ettari vitati e 16 destinati ad uliveti. A settembre 2020 verrà inaugurata la nuova cantina di Gagliole a Panzano, nella Conca d'Oro del Chianti Classico. Oltre alla produzione di eleganti vini e di olio extra vergine di oliva, la famiglia Bär-Bettschart ha creato a Panzano in Chianti un accogliente luxury bed & breakfast, **La Valletta**.