

cerca

tutto il sito

[Cosa hai in frigo?](#)

BERE

STAMPA

INVIA

CONDIVIDI



Tenuta Castel Giocondo

## Sa di Montalcino, ma non è Brunello

*di Giuseppe Calabrese*

Dalla tenuta di Castel Giocondo in Toscana, Luce, il primo vino nato da una joint venture italo-americana: morbido ed equilibrato da gustare con "Forma di Luce"

ARGOMENTI: [VINO](#) [FRESCOBALDI](#) [MONTALCINO](#)

Un vino che racconta Montalcino, ma non è un Brunello. Un vino nato dalla prima joint venture tra un'azienda italiana e una americana. Un vino che è espressione di un territorio e di un sogno. Tutto questo è Luce, oggi interamente prodotto dalla famiglia Frescobaldi, nato però dalla sinergia con Robert Mondavi. Ma anche un vino che ha bisogno di riaffermare la sua identità.

Per capirne il percorso e l'essenza siamo andati a Montalcino, nella tenuta Castel Giocondo della famiglia Frescobaldi, trenta ettari di vigna in uno degli angoli più belli della Toscana. Ad aspettarci c'era il marchese Lamberto, che ci ha aperto le porte della sua cantina. La prima annata di Luce (Sangiovese e Merlot) è il 1993. È un vino morbido, equilibrato e ben strutturato, ne vengono prodotte circa trentamila bottiglie all'anno.

«In passato ci hanno accusati di fare un vino per il mercato americano - ci ha spiegato Lamberto Frescobaldi - ma basta assaggiare Luce per capire che non è così». E poi ci sono i numeri: circa dodicimila bottiglie finiscono sul mercato italiano. «C'è tanto lavoro dietro un vino come questo» dice ancora il marchese. Che oltre a farci visitare la nuova cantina, inaugurata nel 2005, e a una piccola verticale (1999, 2002, 2005 e 2007), ci ha presentato anche l'abbinamento di Luce con Forma di Luce, il formaggio affinato da Hansi Baumgartner.



Baumgartner lavora Forma di Luce

«Forma di Luce è il risultato di un progetto davvero unico - afferma Lamberto Frescobaldi - il frutto più recente di quell'armonia del gusto che Luce ricerca da sempre nell'incontro con un complice d'eccellenza».

Forma di Luce, dopo una stagionatura naturale in grotta di

circa sei mesi, viene affinato con carbone vegetale e olio di vinacciolo e successivamente decorato da alghe e lamina d'oro.

(17 giugno 2010)

### SULLO STESSO TEMA

Tutto

Solo ricette



#### Borgogna chiama Italia

*di Andrea Battilani* [Vino, l'etichetta diventa un quiz](#) [Il vino sull'iPhone](#) [Grignolino, speciale rosso di Lorenzo Tablino](#) [Vino. Guidare si può?](#) [Una buona bottiglia fa bene al portafoglio di Paola Jadeluca](#)

### LEGENDA

[Articolo](#) [Contenuto multimediale](#) [Ricetta d'autore](#) [Ricetta di un utente](#)