

Località San Vito
 Frazione San Pancrazio
 San Casciano in Val di Pesa (Fi) 50020
 Tel. 055/8249114-8248178

Pur non avendo il Chianti prodotto in questa piccola azienda diritto alla denominazione Classico (gli otto ettari della fattoria sono, sia pure per poche centinaia di metri, fuori dalla zona), i vini di Corzano non hanno nulla da invidiare ai più blasonati cugini. Questo grazie a un'attenta riduzione delle rese per ceppo, alla vinificazione tradizionale con macerazioni lunghe e frequenti rimontaggi, a un utilizzo saggio ed equilibrato della barrique.

Essendo la produzione incentrata soprattutto sul Chianti e sul Chianti Riserva, le vigne sono state impiantate prevalentemente a sangiovese, con alcune parcelle dedicate a canaiolo e trebbiano. Ultimamente si è impiantata una nuova vigna di chardonnay, destinata a un vino da tavola che vada ad affiancare il Corzano, un Sangiovese in purezza. Indubbiamente il giovane Aljoscha Goldsmith, responsabile e contitolare dell'azienda, ha lavorato molto e bene, riuscendo a raggiungere, con le circa 60000 bottiglie annue, livelli veramente alti.

Chianti Terre di Corzano 1992 ①

Uno dei vini più piacevoli dell'annata: fruttato intenso con note di fragola, ciliegia e lampone, bocca rotonda, morbida e di giusta struttura. Il classico vino che ti invoglia a bere.

Chianti Riserva Terre di Corzano 1990 ②

Non è un Chianti Classico, ma non ha niente di meno. Naso molto complesso, con frutta matura, spezie, cuoio e note vanigliate. In bocca è subito ben presente, con note particolarmente fresche. Davvero notevole.

Località Colle al Matricese
 Montalcino (Si) 53024
 Tel. 0577/848195

L'azienda regolarmente immette sul mercato bottiglie di alto livello in tutta la gamma produttiva, per cui ci preme segnalare come la sua fama non derivi solo da un grande Brunello ma anche da un Rosso di Montalcino che affascina e conquista sin dal primo sorso. Dai sette ettari vitati di proprietà, situati a un'altitudine media di 400 metri, i Costanti ricavano annualmente circa 35000 bottiglie contese da enoteche e ristoranti di ogni parte del mondo. La consulenza enologica è del celebre Vittorio Fiore, che sa trarre prodotti più che validi anche da vendemmie avare o comunque difficili: basti pensare al Rosso del 1992 o al Brunello di Montalcino del 1989. Oltre ai classici vini ilcinesi, Andrea Costanti - presidente del Consorzio di tutela del Rosso di Montalcino - presenta anche un interessante vino da tavola, il Vermiglio, anch'esso preparato con sangiovese grosso in purezza.

Il Brunello di casa Costanti si dimostra solitamente come uno dei più longevi e adatti all'affinamento in bottiglia, aprendosi dopo qualche anno a profumi tra i più ricchi e suadenti che il sangiovese sa dare. Il vertice qualitativo per questo tipo di vino viene raggiunto con le riserve, il cui disciplinare prevede l'uscita sul mercato a sei anni dalla vendemmia.

Brunello di Montalcino 1989 ③

La severissima selezione delle uve ha consentito ad Andrea Costanti di presentare un vino di indubbia qualità anche in questa annata martoriata da lunghe piogge nel periodo vendemmiale. E' un Brunello caldo, pieno, dalla struttura non troppo impegnativa, sorretta da una lieve nota acidula che lo rende già gradevole.

Brunello di Montalcino Riserva 1988 ④

Già la versione base del Brunello di questa annata era di grande qualità e faceva presagire una Riserva strepitosa. E così è stato: si tratta di un rosso decisamente importante, che darà il meglio di sé verso la fine del millennio. Equilibrato ed elegante, è caratterizzato da una struttura di notevole concentrazione e da una lunga persistenza in bocca. La grande potenza unita al notevole grado alcolico dona già una stoffa morbida e avvolgente.