

Tommaso Cavalli tiene le Redini di un rosso intenso



LE REDINI 2011
Tenuta degli Dei
Greve in Chianti
(Firenze)

Tommaso Cavalli, figlio dello stilista Roberto, non ha mai pensato di seguire la strada del padre. Che però gli ha trasmesso una regola: ogni cosa, nella vita, bisogna conquistarla. La strada, Tommaso la vede quando finisce il liceo. Passa per la tenuta di famiglia, alle spalle dell'antica pieve di San Leolino: 70 ettari senza l'ombra di una vigna. Seminativo, boschi, praterie: l'ideale per allevare cavalli. L'allevamento di purosangue prospera, ma dal 2000 si concretizza la voglia di vigna: 5 ettari, oltre a un altro appezzamento sulle colline intorno a Firenze. Decisivo l'incontro con Carlo Ferrini, tra i padri della new wave chiantigiana. Inizialmente s'ignora il Sangiovese, vitigno principe in questa zona detta Conca d'Oro, preferendo i bordolesi. E nel 2004 nasce Cavalli, l'etichetta più preziosa, solenne e polputo blend bordolese. Le Redini, tanto per stare in ambiente ippico, è il fratello minore: 90 per cento Merlot, 10 per cento Alicante. Bel rubino intenso, profumi fruttati e caldi, molto gradevoli, e felice, ampio incontro con il palato: consistente ma non invadente, ricco ma non eccessivo. A Oleggio (Novara) da Tre Archi, a Firenze da Caffegiacoza, sui 16-18 euro.