



Numero 8, protagonista inaspettato La puntata vincente di Filippo e Stefania Rocchi della Castelvecchio

Firenze – Vino d'impatto immediato, ammiccante anche nella veste, il "Numero 8" dell'azienda Castelvecchio di San Casciano, zona Chianti Colli Fiorentini, porta nel bicchiere un protagonista decisamente insolito : il canaiolo nero, da sempre spalla del sangiovese nella produzione del Chianti. L'idea di un suo utilizzo in solitaria è venuta nel 2003 ai titolari Filippo e Stefania Rocchi. La scommessa? Puntare su di un'uva locale per raccontare il territorio in maniera inconsueta, un'uva poco nota al grande pubblico che solo in rarissime eccezioni è lasciata correre da sola. Ma che, bicchiere alla mano, sa regalare risultati davvero interessanti. Il lavoro di cantina ha mirato a non stravolgerne le caratteristiche: nessuna aspirazione al ruolo di vinone, "Numero 8" gioca su aromi freschi e delicati, con note di violetta tipiche dell'uva, un palato snello e leggermente balsamico che invoglia un'altra sorsata. Alcuni mesi di sosta in legno danno un vino di pronto consumo che si sposa con salumi, formaggi e piatti di carne non troppo strutturati, ben figurando servito più fresco anche al cospetto di pesci grassi o in zuppa. La scelta del nome richiama diversi elementi : è l'ottavo vino di Castelvecchio, otto sono i mesi di affinamento in legno, Otto è il nome del golden retriever di Filippo. E al segno dell'infinito si ispira l'otto rosso disegnato in etichetta, come a dire che infinite sono le emozioni che ogni vino può regalare. La produzione annua, da vigne che superano i trent'anni d'età, è di circa 5000 bottiglie. Sui 12 euro il prezzo in enoteca.

Marco Ghelfi (Il Nuovo Corriere – Martedì 14 settembre 2010)

