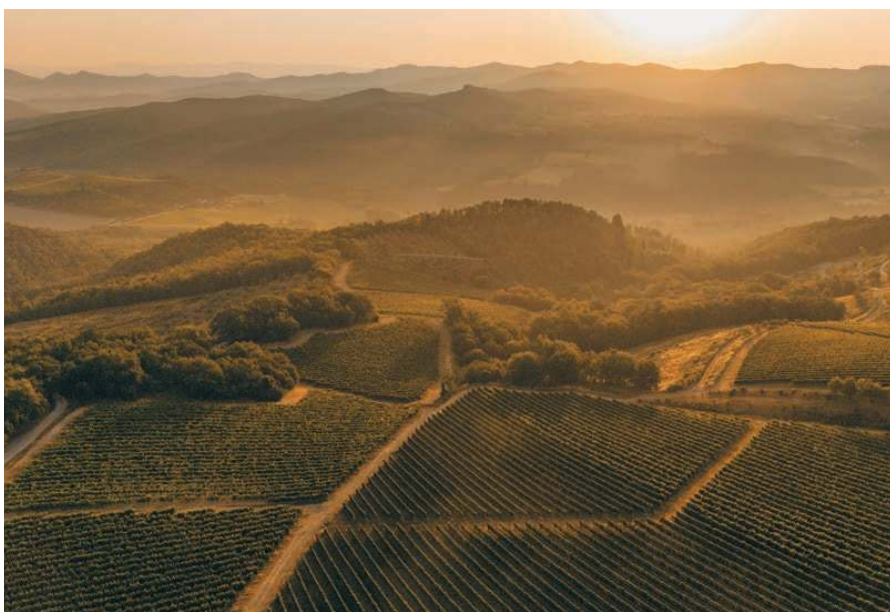




VAGLIAGLI



LE UNITÀ GEOGRAFICHE DEL CHIANTI CLASSICO

Vagliagli mediterranei



Poco conosciuta e variegata, questa Uga produce vini sia verticali e salini sia pieni e rotondi › Tutti condividono equilibrio, freschezza e quella tipica impronta delle erbe di macchia › L'obiettivo dei produttori è renderli riconoscibili al primo assaggio

di **Francesca Luna Noce**

La Uga **Vagliagli** non è tra le più note del Chianti Classico, ma la sua eterogeneità la rende particolarmente interessante: altitudini variabili, suoli diversi ed esposizioni differenziate permettono di lavorare con precisione sui singoli cru.

Anche se amministrativamente nel comune di Castelnuovo Berardenga, il territorio di Vagliagli si distingue per quote e suoli che ricordano quelli della parte centrale della denominazione. Una zona ventilata, soleggiata e ricca di storia: la Uga prende il nome dal piccolo borgo medioevale situato all'estremità settentrionale, che per secoli ha avuto un ruolo strategico nella difesa del territorio senese. Grazie alla sua posizione dominante sulla valle, il borgo permetteva di controllare vie di comunicazione e terre circostanti, diventando un punto di riferimento per le comunità locali. Il nome Vagliagli deriva da “**valle degli agli**”, un omaggio all'aglio selvatico che un tempo cresceva abbondante nella zona e che compare anche nello stemma del paese.

Suoli misti e micro-terroir

Con i suoi 6.090 ettari, di cui 1.080 a vigneto, 600 a oliveti e oltre 3.100 di bosco, Vagliagli offre un mosaico di micro-terroir che conferiscono a ogni cru caratteristiche identitarie. Nella parte settentrionale, intorno al borgo, prevale il macigno, con altitudini tra i 400 e i 500 metri: terreni poveri e ben drenati rallentano la vigoria, concentrando aromi e tensione.

IN APERTURA il nome della Uga deriva da “valle degli agli”, per l'aglio selvatico che un tempo qui cresceva abbondante © [Vallepicciola](#)



SOPRA nella parte settentrionale, intorno al borgo omonimo, prevale il macigno con terreni poveri e ben drenati © Dievole; molte Cantine adottano pratiche attente alla sostenibilità e alla precisione in vigna, privilegiando una vendemmia manuale © Vallepiciola

Le uve maturano con lentezza, restituendo profili minerali e verticali, con tannini fini e belle lame acide che ne scandiscono la struttura.

Spostandosi verso sud-est, lungo il torrente Arbia, il paesaggio di Pievasciata appare più dolce e uniforme, ma nasconde una geologia complessa: suoli più profondi e omogenei favoriscono uno sviluppo equilibrato della vite, dando frutto pieno e rotondità con freschezza vivace. Ancora più a sud, le altitudini scendono sotto i 300 metri. Quercegrossa, con terreni sabbiosi, conglomerati e depositi lacustri, restituisce concentrazione e calore, mentre alberese e formazione di silano arricchiscono complessità e profondità, conferendo alle uve struttura piena e aromi mediterranei intensi.

Anche boschi, corsi d'acqua e colline contribuiscono a modellare il clima temperato-continentale di Vagliagli, caratterizzato da estati calde e asciutte e inverni freddi. Questa varietà di microclimi definisce l'identità di ogni azienda e mette in risalto la ricchezza e la complessità del territorio.

Interventi limitati in vigna e cantina

Molte Cantine della zona adottano pratiche attente alla sostenibilità e alla precisione in vigna, privilegiando una ven-

demmia manuale. La forma di allevamento, le densità e le rese per ettaro sono calibrate per preservare concentrazione e freschezza. Come spiega **Alberto Colombo**, presidente dei **Produttori Uga Vagliagli** e Ceo di **Vallepiciola**: «Cerchiamo di "toccare" il meno possibile. Il Sangiovese coltivato a Vagliagli ha già una sua energia e precisione naturali: in cantina puntiamo a estrazioni delicate, maturazioni controllate e legni discreti, che accompagnano senza coprire. Il nostro obiettivo è semplice: riconoscere Vagliagli al primo sorso».

I vini di Vagliagli si distinguono per un frutto rosso croccante e luminoso, con un'evidente impronta di macchia mediterranea. Al naso emergono generalmente aromi di ciliegia, lampone e rosa canina, arricchiti da note di erbe aromatiche come rosmarino, timo, salvia, alloro e maggiorana, insieme a sfumature di sottobosco e foglie secche.

Al palato rivelano anime diverse, figlie della varietà dei suoli e delle esposizioni: alcuni mostrano muscoli e volume, con una materia più ampia e generosa; altri si muovono su registri più sottili e verticali, tesi e salini. In tutti, però, si ritrova un filo conduttore di equilibrio tra acidità e struttura, una freschezza naturale che sostiene il sorso e ne prolunga la tensione gustativa.

LE INTERPRETAZIONI DI 4 CANTINE

L'istituzione della Uga di Vagliagli permette di definire con precisione i confini di un territorio viticolo dalle caratteristiche peculiari. Qui altitudine, suolo, microclima e gestione dei vigneti determinano le espressioni del Sangiovese, e alcune Cantine sanno tradurre queste specificità in vini che restituiscono fedelmente il carattere del luogo.

La prima è **Vallepiciola**, che da singolo vigneto ottiene il Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Lapina, un Sangiovese armonioso e fresco coltivato a circa 400 metri s.l.m. su suoli calcareo-argillosi con galestro e alberese, un vero terroir-cru. La seconda è **Bindi Sergardi**, nella Tenuta Mocenni a circa 500 metri s.l.m. in un anfiteatro esposto a sud. Da un'unica parcella nasce il Chianti Classico Gran Selezione Mocenni 89, un progetto che unisce la tradizione plurisecolare (l'azienda risale al 1349) a una viticoltura selettiva, capace di interpretare fedelmente il terroir. **Borgo Scopeto**, tra le prime realtà a vinificare un Chianti Classico 100% Sangiovese, coltiva vigneti tra 360 e 450 metri s.l.m. su suoli sabbiosi-arenacei ben drenati. Il Chianti Classico Gran Selezione qui rispetta il micro-terroir, con freschezza, tannini definiti e tensione aromatica, senza opulenza o sovraestrazione. Infine, **Dievole** con il Chianti Classico Gran Selezione Vigna di Sessina lavora un single vineyard di 3 ettari, a 420-450 metri di quota, su suoli scheletrici di marna, calcare e alberese. La selezione accurata delle uve restituisce freschezza e lunghezza, consegnando un Sangiovese moderno, nitido e con chiara capacità di evoluzione.