

Podere Conca, l'amore per la tradizione toscana

03/01/2018 by Andrea Antinori



Siamo nelle terre di Giosuè Carducci, nelle grandi vigne toscane che da sempre sanno di buono, e ci offrono una natura incontaminata unita a vini di notevole qualità.

Tra ulivi e piante secolari, c'è un podere, il [Podere Conca](#), di una bellezza dolce e saggia capace di incantare gli occhi di tutti.

Questo podere si erge imponente con la sua struttura in pietra e le ante rosse di finestre e porte, che ritroviamo nel logo dell'azienda a testimonianza del forte legame che ha con il luogo.

Il suo restauro lo ha lasciato fedele alla sua versione originaria, e come lui, anche la produzione dei vini rimane saldamente ancorata ai valori di un tempo, tenendo alti i principi di qualità e tradizione.

L'azienda Podere Conca 196 si affida ad una agricoltura biologica, nel rispetto del territorio, degli elementi naturali che lo compongono e della bontà del vino che non viene quindi compromessa (oltre al vino, l'azienda produce anche ottimo olio!).

Questa scelta però è dettata anche dalla storia da cui deriva il lavoro di questa azienda, che non tradisce il percorso che l'ha portata ad essere ciò che è oggi e che continua, anzi, a preservare e promuovere il prezioso patrimonio territoriale.

I frutti che nascono da tanto impegno e dedizione prendono la forma di due vini, l'Agapanto e l'Elleboro, ed entrambi portano il nome di due splendidi fiori che si trovano in queste zone.



Bolgheri DOC Rosso Agapanto 2016

La particolarità dell'Agapanto sta nel mix che lo compone, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Cilieggiolo, che rendono il vino intenso e dal carattere deciso, perfetto da abbinare a salumi, formaggi e carni rosse.

Bolgheri IGT Bianco Elleboro 2016

Più fruttato, con pesca ed albicocca, è l'Elleboro, che si presenta come un insieme di fresca acidità e convincente sapidità, rendendolo sorprendente in bocca e ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce.

Non vi resta che farvi coinvolgere dal gusto di questi vini ordinandoli qui, e scegliere il giusto piatto a cui accompagnarli (magari, restando in tema, a qualche piatto toscano... altrimenti si offendono!)