

Prosegue il nostro viaggio nel variegato mondo della produzione veneta. Le aziende che desiderassero segnalare i propri prodotti possono contattare i delegati provinciali o il curatore della rubrica.

Hanno Collaborato: Maria Grazia Melegari, Alessandro Fiorini, Fabio Poli, Wladimiro Gobbo

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC 2008 - Fattori

La consolidata tradizione della famiglia Fattori, presente nelle terre vulcaniche del Soave con vini bianchi dalla spiccata personalità come il Motto Piane o il Runcaris, si è da qualche tempo arricchita anche con vini della Valpolicella. Antonio Fattori ci racconta il suo "Progetto in Rosso": circa 12 ettari sul Col de la Bastia, una terrazza a 420 metri che guarda la pianura, tra le Valli di Illasi e dell'Alpone a Montecchia di Crosara. Il terreno argilloso poggia su uno strato calcareo di "scaja bianca" e accoglie corvina, corvinone, rondinella e altre varietà ammesse, come merlot e teroldego. Il progetto fa anche della sostenibilità la sua



cifra distintiva: sono bandite le concimazioni e si pratica il sovescio per migliorare la struttura organica del suolo. All'assaggio, l'Amarone 2008 mostra di interpretare bene l'insieme di potenza e finezza che questi terreni vogliono esprimere. Consistente e profondo nel colore rubino, ha un naso fitto e complesso che fa percepire la grande materia del sorso, con note di viola, geranio, marasca e poi più scure di liquirizia, cioccolato e tabacco.

a cura di Paolo Bortolazzi

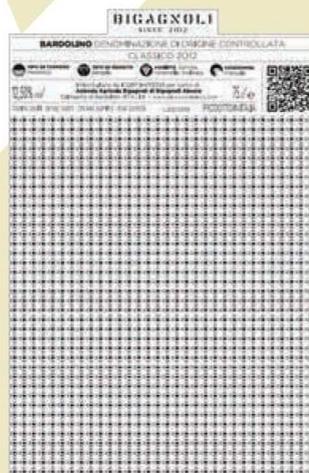
L'affinamento in legni grandi per 30-36 mesi dona eleganza e bevibilità, facendo ben percepire l'appassimento, ma senza eccessive pesantezze. Pur con un'esuberanza alcolica ancora da integrare, è senza dubbio un Amarone che si fa notare per la beva succosa e il finale persistente e che potrà dare ancora più soddisfazione tra qualche anno. La scommessa dell'azienda Fattori con questo Amarone e con un ben riuscito Superiore Ripasso ci è sembrata dare, insomma, ottimi risultati.

Prezzo: 48,20 €

Soc. Agr. Fattori - Via Olmo, 6
37030 Terrossa di Roncà - VR
Tel. 045 7460041 - Fax 045 6549140
info@fattoriwines.com - www.fattoriwines.com

BARDOLINO CLASSICO DOC 2012 Bigagnoli

La passione ai tempi della crisi. È un atto di coraggio la piccolissima realtà di Alessio Bigagnoli, un ragazzo di 34 anni originario di Calmasino (VR) che da circa un anno coltiva un piccolo appezzamento di proprietà del padre Raffaello e del fratello Giuseppe, circa 4000 mq vitati con le varietà storiche del Bardolino: corvina, rondinella e molinara. Non estraneo al mondo del vino, infatti, Alessio lavora come tecnico di



ENOVITA'

PICCOLI SORSI DI INNOVAZIONE

laboratorio in un centro enologico, dopo alcuni anni da "garagista", dove si è cimentato come Archimede in piccoli esperimenti e prove di vinificazione, approda nel 2012 al Garage Wines Contest di Genova, piazzandosi sul gradino più alto del podio con un charetto metodo classico. Ora, un passo alla volta, tenta di fare di questo suo hobby un'attività economica che può sostenersi sul mercato, allargando la superficie vitata con terreni in affitto. L'obiettivo è creare un cru Calmasino, sperimentando alla francese, dice.

In degustazione il suo Bardolino Classico 2012 è parso di un colore rosso rubino acceso, vivace, con buona trasparenza. L'olfatto è fine, delicato e fragrante, con note di fiori rossi, frutta (viola-geranio-nettarina pasta gialla) e pepe. In bocca è secco, abbastanza caldo, morbido ma con una freschezza e sapidità che lo fa piacere e non stanca la beva. Infine vi vogliamo segnalare anche il Charetto Classico 2012, elegante, fine e ben fatto, perché Alessio prima s'informa, studia ed esperimenta, poi prepara i suoi vini.

Prezzo: 3,50 €

Az. Agr. Bigagnoli - Via Veronello, 1 37010
Calmasino di Bardolino - VR
Tel. +39 349 5633093
info@bigagnoliwines.com
www.bigagnoliwines.com

NERO DI ROSSO 2010 Breganze Doc - Diesel Farm

Acquistata nel 1994 da Renzo Rosso, presidente e fondatore di Diesel, Diesel Farm è una tenuta di oltre 100 ettari che si estendono su sette colline di Marostica, una vera e propria fattoria con animali, pascoli, olivi, piante da frutto, vigneti e una vasta area a bosco. La superficie vitata è di circa cinque ettari, tutti situati in zona collinare a un'al-