

Cacofonico #81 - Ottobre 2010

VINO
FIORILE RAVENNA BIANCO IGT 2008
FONDO SAN GIUSEPPE - BRISIGHELLA



E' nata un'altra bella realtà nel panorama del vino romagnolo. Si tratta dell'azienda **Fondo San Giuseppe** nei pressi di Brisighella. Stefano Bariani dopo dieci anni di lavoro nel mondo del vino (sette in Piemonte da Gaja e tre in Romagna a San Patrignano) ha trovato la vigna dove esprimere il suo pensiero di vino che consiste in agricoltura e vinificazione in naturale (biodinamica). L'occasione gli è capitata presso Brisighella acquistando un vigneto confinante con l'Az. Vigne dei Boschi di Paolo Babini (anche lui produttore in biodinamica), quindi in situazioni ideali per attuare il suo progetto. Per adesso sono stati prodotti 4 vini, solo bianchi, tutti molto interessanti, ma quello su cui voglio soffermarmi è il **Fiorile 2008**, una (permettetemi il femminile pur essendo un vino) grande Albana! Nel bicchiere si presenta di colore giallo oro intenso e brillante, molto denso nel movimento, quasi viscoso. Naso molto ampio di impatto con richiami tipici del vitigno: pesca matura, quasi scioppata, prugne gialle mature, fiori gialli essiccati con richiami alla camomilla. Il tutto molto fragrante e incisivo. Bocca energica e di vigore in alcool ma pur avendo 15,5° dichiarati non si avvertono. Bella la densità e la consistenza della trama, ben articolata grazie ad un'acidità che bilancia e armonizza il tutto. Vino bianco ma dalle caratteristiche di un rosso come poi la vera Albana in passato ha sempre dimostrato. Fiorile 2008 (prima annata) è stato prodotto in 1200 bottiglie. Il prezzo indicativo a ristorante è di 20,00€ circa. Un vino da assaggiare e un'azienda da seguire.

Noè - vino&cucina [Andrea Spada](#)



Noè

Vino&Cucina
Corso Mazzini 54/3D
Faenza (RA)