

BRISIGHELLA (RA)

Fondo San Giuseppe

Via Tura
tel. 328 4333271
stefano.bariani@alice.it

5 ha - 3.000 bt

VITA - Stefano Barriani, dopo dieci anni nel settore commerciale del vino, ha sentito l'esigenza di esprimersi come vignaiolo. Nel 2008 ha investito tempo e denaro in un piccolo appezzamento quasi abbandonato sopra Brisighella, nella valle del Lamone. Il vigneto è situato in un ambiente naturale integro, in cui il fiume, i boschi e gli olivi sembra che abbiano fermato il tempo e soprattutto bloccato la cementificazione.

VIGNE - Fondo San Giuseppe si compone di 5 ettari di vigneto e ben 11 di bosco, fondamentale per mantenere un sano ecosistema. Le varietà rappresentate sono: albana, trebbiano, riesling e chardonnay. Stefano è agronomo, ha certificato l'azienda al biologico dall'Icea e gestisce la vigna in modo biodinamico. Con sensibilità e tanta cura verso la terra, il suo credo è impostare un lavoro che permetta alla natura di autoequilibrarsi.

VINI - I tre vini assaggiati sono stati fermentati con lieviti indigeni e vinificati in vasche di cemento. Le fermentazioni malolattiche sono state svolte naturalmente e i prodotti non sono stati né filtrati né chiarificati. L'unica sostanza aggiunta al vino è un pizzico di solforosa. **Tèra 2009** (trebbiano; 700 bt; 10 €) nasce a 400 metri di altezza, ha un impatto gustativo sapido, note evidenti di idrocarburi e un'acidità finale pulsante. Il **Ciarla 2009** (riesling; 800 bt; 17 €) è atipico: la terra caratterizza particolarmente il vitigno, che dona al vino un frutto maturo e una spiccata freschezza.

vino slow **FIORILE 2008** (albana; 1.200 bt; 17 €) È un bianco affascinante prodotto con le uve di un vigneto di trent'anni che ha naturalmente una resa che non raggiunge i 30 quintali a ettaro. In bocca il frutto è pieno e centrato sul vitigno, molto lungo e sapido in chiusura.

CONCIMI nessuno
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà

BRISIGHELLA (RA)

La Collina

Via Paglia, 19
tel. 0546 83110
info@lacollina-vinicola.com

5 ha - 9.000 bt *vende in cantina*

VITA - Nel 2002 André Eggli, di origine svizzera, ha acquistato un appezzamento di terreno suddiviso tra bosco, olivi e vigna e caratterizzato da una biodiversità tale da farlo sembrare incontaminato. André si può dire che viva tra le vigne, di cui si occupa personalmente, e produca il suo unico vino secondo criteri naturali e di rispetto per l'ambiente, assecondando i consigli di Francesco Bordini, esperto agronomo ed enologo del territorio.

VIGNE - I vigneti sono situati a 350 metri di altitudine, con esposizione a sud-ovest e forte pendenza; il terreno, composto da arenaria con piccole quantità di gesso, è povero e acido. Degno di nota il vigneto a giropoggio che circonda un piccolo osservatorio astronomico in disuso; la forma di allevamento preferita è l'alberello modificato, con palo centrale a sostegno.

VINI - Questo abile vignaiolo svizzero interpreta la terra di Romagna in modo assai convincente. Un terreno povero e una buona escursione termica, garantita dall'altitudine, regalano uve sane, con buone concentrazioni, dotate di componenti preziosi. André si preoccupa di selezionare le uve migliori grazie a un'esperienza che si affina nel tempo. **vino slow** **CUPOLA** (riesling; 800 bt; 17 €) è un vino che rappresenta un'alternativa interessante e affina un'esperienza di vigna. Esprime un carattere spetoso dovuto al grado di maturazione delle uve; in bocca, il frutto è pieno e centrato sul vitigno, molto lungo e sapido in chiusura. **vino slow** **FIORILE 2008** (albana; 1.200 bt; 17 €) È un bianco affascinante prodotto con le uve di un vigneto di trent'anni che ha naturalmente una resa che non raggiunge i 30 quintali a ettaro. In bocca il frutto è pieno e centrato sul vitigno, molto lungo e sapido in chiusura.

CONCIMI le
FITOFARMA
DISERBO ch
LIEVITI sele
UVE 100%

