

pedologiche riscontrate, che poi sono state vendemmiate, vinificate e affinate separatamente. «Questa nuova filosofia apportata da Francesco», continua Antonio Farina, «ci ha permesso di esprimere quella diversità che ogni parcella possedeva, sviluppandola durante l'affinamento e solo alla fine del percorso assemblarla nei due vini che produciamo. Un lavoro certosino e a tratti maniacale che credo ci abbia premiato nel risultato: come nel suono pieno e completo di un'orchestra si possono identificare i singoli strumenti, nei nostri vini si possono ritrovare tutte le sfumature che compongono le nostre differenti microzone».

Il vino principe di questa cantina è senz'altro il **Ca' Riserva Igt 2010**, che si è aggiudicato il Premio di miglior Rosso al Bancarel'Vino 2013, il riconoscimento annuale che premia il vino con la maggior caratterizzazione e identità territoriale, in grado di abbinarsi perfettamente alla gastronomia tipica della zona, rappresentando al meglio il territorio della Lunigiana. Un Merlot in purezza sor-

prendente, ottenuto con la selezione delle migliori uve del vigneto, maturato per 15 mesi in piccoli fusti di rovere francese e cinque mesi in botte di cemento e il cui affinamento si completa in bottiglia per altri 12 mesi. Naso viscerale e avvolgente, il cui fascino si poggia a un'anima calda e speziata, dotata di profumi finissimi di violetta, prugne, marsche sottospirito e alloro. A colpire è la sua completezza, la capacità di spaziare

dalla carnosa florealità alla terrosità più sanguigna. In bocca dispiega la sua grazia nei tannini setosi che intrecciandosi alla freschezza ci regalano uno sviluppo dinamico, lungo, intenso (prezzo medio in enoteca, 19 euro).

Spinorosso Igt 2011 Ottenuto da uve Merlot con piccole quantità di Ciliegio (20%). Naso introverso e per questo promettente, che si apre con dolce progressione di aromi di mirtillo, cassis, maggiorana e

note minerali. In bocca si mantiene lungo, coeso nel rappresentare l'anima pulita del suo tannino, senza perdere intensità, con una dinamica fluida che pervade verticalmente il palato e un finale amarognolo alquanto spigliato con ritorni di cassis. L'affinamento avviene 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, sei mesi in botte di cemento e sei mesi in bottiglia (prezzo medio in enoteca: 13 euro; 1.500 bottiglie prodotte). 

La fresca potenza dell'Incrocio Manzoni

Quattro interpretazioni di un vino bianco che ha saputo intonare Riesling e Pinot

di *Alessandro Franceschini*

Nato fra gli anni 20 e gli anni 50, l'Incrocio Manzoni è il frutto di un periodo di grande difficoltà per la viticoltura italiana travolta dalla furia devastatrice di epidemie

e malattie come la peronospera e la fillossera. Di lui, stupisce la potenza, virtù che si trasforma in vizio se non disciplinata dalla freschezza, e a maggior ragione, quando parliamo di un vino bianco, tanto più che questo è attraversato dalla doppia natura

etera e speziata del Riesling e la tensione esotico minerale del Pinot. Nello specifico, è caratterizzato in linea generale da un palato generoso e strutturato, ampio e ricco, che offre un vino di beva piacevolissima ma, non per questo, da prendersi alla leg-

Degustazione in pillole

Altesino-Brunello di Montalcino Montosoli 2008

Montosoli è il Grand cru dell'azienda condotta da Elisabetta Gnudi. Note di cacao e un corredo aromatico fruttato di bella pulizia, eleganza, connotano un Sangiovese di ottima espressività. Al palato la spinta sapida, una bella freschezza e tannini di ottima tessitura e grana, disegnano un sorso di forza e carattere. Matura per quattro anni sia in botti di rovere di Slavonia sia in barrique di Allier. **93/100**

Valle dell'Acate-Cerasuolo di Vittoria 2009

Anche per il Cerasuolo di Vittoria il giusto riposo in bottiglia dona equilibrio a un vino già molto piacevole appena esce in commercio, ma che acquisisce maggior finezza col tempo. È il caso di questo millesimo dal bel carattere aromatico, prodotto dall'azienda di Gaetana Jacono. Note di ribes, lamponi e mirto. Al sorso ha sapidità, freschezza e una trama tannica decisa. Nero d'Avola (60%) e Frappato (40%), matura in acciaio e tonneau per un anno. **90/100**

Pettinella-Tauma 2012

Il rosato che non ti aspetti. Prodotto in Abruzzo da Giuliano Pettinella, con i preziosi consigli di Leonardo Seghetti, da poche vigne poste a Silvi Marina (Te) e Tocco di Casauria (Pe), offre belle note mature di piccoli frutti e un affascinante corredo di erbe aromatiche al naso. Al sorso è dinamico e fine. Solo 1.400 bottiglie, prima annata prodotta nel 2010. Conduzione «naturale» sia in vigna sia in cantina. Fermentazione in barrique ultradecennali. **91/100 (A.F.)**