



BRISIGHELLA (RA)

Fondo San Giuseppe

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

4,5 ha - 10.000 bt

VITA - Stefano Bariani, profondo conoscitore del mondo enologico italiano – anche grazie a esperienze professionali in prestigiose realtà nazionali –, è convinto che solo una viticoltura naturale sia in grado di produrre vini che rispecchino il territorio e le sue specificità. Il lavoro dell'uomo consiste nel favorire e valorizzare i processi naturali senza l'ausilio di prodotti chimici e di tecnologia invasiva. Dal 2008 segue con amore la piccola azienda, assieme alla moglie Maria Grazia Rizzati.

VIGNE - Curati meticolosamente, i vigneti sono immersi in uno scenario naturale incontaminato, caratterizzato da una natura prorompente. Un bosco rigoglioso circonda il piccolo altipiano posto a 380 metri di altitudine, nel cuore delle colline di Brisighella, dove il clima è caratterizzato da buone escursioni termiche che favoriscono una corretta maturazione delle uve. Le piante, di oltre trent'anni, godono di un terreno, che non ha mai subito trattamenti.

VINI - Per Stefano un vignaiolo deve essere un "produttore-custode" che preserva l'ambiente naturale senza alterarne l'equilibrio, un «coautore del prodotto finale, non un manipolatore». I suoi vini rispecchiano pienamente il suo pensiero, sono il frutto di una natura che in ogni annata va compresa e interpretata. Presenta note intense di fiori gialli e miele nell'**Albana Fiorile 2010** (○ 1.200 bt; 17 €), in bocca è nervoso e scattante per la decisa spina acida, ha tannini ben presenti e ottima componente sapida. Nel **Trebbiano Tera 2011** (○ 1.500 bt; 11 €) troviamo profumi floreali molto delicati con acidità sostenuta che lo rende snello e dinamico, mentre nel **Riesling Ciarla 2011** (○ 2.000 bt; 12 €) una lieve sensazione di idrocarburi e fiori secchi accompagna, in chiusura, una nota piacevolmente amara.

VIGNE - Uno splendido panorama di collinetti si apre dalla collina di Brisighella in cui ha sede l'azienda, circondata dalle vigne. Vigne del 2002, a cordone speronato con esposizione sud-ovest, e ad alberello modificato per il sangiovese, più adatto ai terreni ricchi di argilla e gesso. L'irriguamento è fondamentale per sostenere le piante (le pendenze arrivano fino al 20-30 per cento), ma André continua con le lavorazioni meccaniche, e sono banditi prodotti chimici di sintesi in vigna.

VINI - I vini della Collina rispecchiano il terroir di Brisighella: eleganti, caldi e maturi nel frutto ma di spiccata freschezza e sapidità, grazie ai terreni e soprattutto al lavoro in vigna nel segno dell'ecosostenibilità. Sempre di qualità il **Cupola 2009** (● sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, 9.000 bt; 18 €), ottenuto dopo macerazione di 15 giorni e affinamento di un anno in botti francesi, fruttato ed equilibrato al naso, al palato è snello, ricco di frutto e fresco, molto piacevole. Buono anche il **Sangiovese 2009** (● sangiovese; 7.000 bt; 13 €), da sole uve sangiovese affinate 12 mesi in botti, gradevole nei sentori di prugna all'olfatto, di buona morbidezza e deliziosa.

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

CONCIMI letame naturale, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica