

IL VINO DEL MESE

Cos'è FISAR?

Federazione Italiana Sommelier, Albergatori, Ristoratori, è un'associazione nazionale, senza scopo di lucro, democratica, su base volontaria che opera nel campo dell'enogastronomia in generale, con particolare attenzione alla diffusione della cultura enologica, per la diffusione della conoscenza del vino, del suo corretto abbinamento al cibo e di un suo consumo consapevole.

www.fisar.org

BIELLA

La delegazione FISAR di Biella, attraverso la Delegata Elena Caldera coadiuvata da altri Sommelier, organizza corsi, serate di degustazione e di scoperta del mondo del vino (corsi@fisar-biella.com - delegato@fisar-biella.com)

www.fisar-biella.com

La RUBRICA

Mensilmente la Delegazione ha deciso di creare un appuntamento con l'obiettivo di far conoscere aziende che meritano l'attenzione per la passione nel modo di lavorare e per la qualità dei loro vini.



Az. Agr. Vigneti Vallorani

Contrada La Rocca 28 - 63079 Colli del Tronto AP

Ci troviamo nelle Marche, terra di storia di contaminazioni di popoli e tradizioni. Clima mediterraneo sulle coste e verso sud, continentale al nord e centro. Se per definizione si tratta di una miscellanea culturale, la viticoltura della regione non è da meno con numerosi vitigni autoctoni affiancati da altri nazionali ed internazionali.

L'azienda che vi presentiamo ha un forte carattere familiare. Infatti è gestita dai fratelli Rocco e Stefano che ereditano ciò che più di un secolo fa ha avviato il loro bisnonno Carlo, trasformando ciò che era coltivato a mezzadria in una azienda capace di dare pieno valore a vigne storiche. Scelgono varietà locali, cloni selezionati naturalmente da processi evolutivi ed adattivi che meno patiscono il clima austero che spesso si manifesta. Quest'idea era già stata portata avanti dal nonno, che preferiva selezionare marze da "colleghi" della zona ed innestare in campo anziché andare ad acquistare barbatelle fuori regione.

Una grande caratteristica è la scelta di dedicarsi da svariati anni alla coltivazione bio, andando a sostituire sistemi di trattamento sintetici con sostanze ed oli naturali. In cantina sono metodici, precisi ed attenti alla pulizia; sanno usare con saggezza ed un tocco di creatività diversi blend per creare prodotti che non seguono mai mode o banali scelte di mercato. Il legno è presente, ma non obbligatorio sui vari vini. Particolare, anche se in linea con la loro idea di valorizzazione del territorio, il fatto che in etichetta vengano rappresentate opere di artisti locali. Oggi abbiamo deciso di presentare:



POLISIA Piceno Superiore DOC BIO 2015 Sangiovese e Montepulciano (7000 bt), 13.5% VOL

Vista: colore rosso rubino intenso

Olfatto: composta di susine, pepe nero, balsamico

Gusto: fresco, secco, sapido, giustamente tannico, equilibrato

Abbinamento: arrosto di manzo, formaggi stagionati

Il prezzo è di 15€. Vino di carattere e personalità.