

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



Az. La Pietra del Focolare

(Via Isola 76 19034 Luni - La Spezia IT)

In epoca di pandemia gli spostamenti si sono ridotti ed anche il mondo degli appassionati di vino ne è stato colpito. Le visite in cantina si sono drasticamente ridotte così come corsi ed eventi tra gli appassionati, da qui l'importanza di fiere (rivolte ad addetti del settore e non) che provano a supplire a questa mancanza. Proprio in uno di questi eventi di livello nazionale nasce una piacevole sorpresa, la cantina "La Pietra del Focolare" di Luni (Sp) di Stefano Salvetti e Laura Angelini (con la figlia Linda). Attivi dagli anni '90, associano competenza nel rispetto del territorio ad una vocazione alle sperimentazioni necessarie per una piccola azienda vitivinicola: appezzamenti sparsi in Luni e Castelnuovo Magra per una superficie totale di 7 ettari divise in 13 parcelle.



Il vino di oggi è testimone fedele delle parcelle site in località Sarticola e Bacchiano: il Colli di Luni DOP Vermentino Superiore Solarancio 2018. Terreno di scisto e galestro rosso, nessuna concimazione in vigna: le piante risentono dell'austerità del terreno e conferiscono al vino quella mineralità piena descrizione del territorio di provenienza. Raccolta a mano tra la prima e la seconda settimana di Settembre, macerazione su bucce per 2 giorni, fermentazione alcolica a temperatura controllata per 30 giorni, livelli di anidride solforosa al di sotto di quelli richiesti dagli standard del biologico, affinamento in bottiglia per 4 mesi: il Colli di Luni DOP Vermentino Superiore Solarancio è un vino sospeso tra terra e mare. Prezzo Solarancio 2018 **20€**.

Solarancio 2018 (4000 bt), 13% VOL

Vista: colore giallo paglierino intenso

Olfatto: erbaceo secco, agrumi, mela golden, minerale

Gusto: caldo, morbido, secco, fresco e sapido

Abbinamento: Cappon Magro oppure un primo a base di funghi