



Rocha Fattori, la frutta per il pollo al curry

di FABIO TURCHETTI

Nuova tecnica per disegnare la carta di identità di un vino. Forse qualche polemica si sarebbe potuta evitare, gonfiata o meno che fosse (un nome a caso, Brunello di Montalcino) se la PCR (reazione di polimerizzazione a catena) fosse stata messa a punto prima. A Orvieto, durante un incontro di Assocenologi, è stata illustrata questa nuova tecnica capace di verificare, con certezza, il vitigno all'origine di un vino.

Gli sviluppi si potranno seguire assaggiando i vini di Fattori, il cui Soave Motto Piane è stato definito il miglior bianco varietale del mondo (uva garganega) dal Decanter World Wine Awards.

Niente male, però, anche il Rocha (10 euro): bianco floreale, fruttato, fresco, sapido. L'azienda, fra gli altri, lo suggerisce, giustamente, con del pollo al curry.

