

FATTORI

Solo vigneti nelle aree più vocate, solo uve di proprietà, sperimentazione in cantina, riduzione degli interventi in vigneto. Grazie a questi elementi, l'azienda con più di un secolo di storia, oggi condotta dai fratelli Antonio e Giovanni, ha raggiunto in questi anni risultati importanti.

Se l'espressione della vocazione del territorio vulcanico di Roncà è oggi uno degli elementi caratterizzanti dei vini Fattori, la nuova sfida è produrre in sintonia con l'ambiente ottenendo prodotti sempre più naturali. Per questo l'azienda ha aderito al progetto Free Wine e a Vinitaly ha presentato il primo Soave "zero solfiti" applicando il protocollo definito dall'associazione. La scelta di produrre un Soave zero

solfiti aggiunti nasce dalla volontà di ridurre il più possibile gli interventi in cantina e di ascoltare sempre più l'esigenza del consumatore moderno. Se l'uva in vigneto si presenta perfettamente sana e in cantina si riesce a rispettarla, possiamo ridurre al minimo gli interventi per preservare la qualità. Grazie a tecniche di macerazione, fermentazione prolungata a basse temperature e processi solo fisici e meccanici, si è potuta eliminare l'aggiunta di anidride solforosa e questo è particolarmente apprezzato dal consumatore moderno, sempre più alla ricerca di vini naturali e salutari. Va inoltre ricordato che Soave FreeWine 2010 è stato fermentato con lieviti propri a bassa temperatura e l'impulimento del mosto è stato ottenuto solo grazie a refrigerazione e sosta prolungata. Soave FreeWine 2010 è il frutto dell'incontro tra modernità e tradizione che prevede operatività "leggera e conoscente" tale da garantire la naturalità del prodotto, perché capace di creare condizioni di lavoro in grado di "rinunciare" a qualsiasi intervento o additivo invasivo.



Il Soave Free (Fattori).