

## Soave Motto Piane

Fattori

### *Nomen omen*

Come dicevano i latini, un nome un presagio: Fattori. Probabilmente tutto nasce i primi anni dello scorso secolo, quando Antonio, nonno e omonimo dell'attuale conduttore, tornando dalla Grande Guerra si trovò a dover reimpiantare tutti i vigneti distrutti dalla fillossera. Fu sempre lui che con caparbia iniziò a produrre vino e a venderlo alle osterie e trattorie sparse tra Verona e Vicenza, quando i mezzi di trasporto erano carri trainati da cavalli. Oggi la cantina risiede ancora nella Val d'Alpone, in quel luogo dove il colore della terra è diventato ormai un toponimo, Terrossa, e anche se la superficie vitata è di gran lunga superiore a quella che aveva in origine, è sempre da qui che provengono le uve che danno vita a buona parte dei bianchi che l'azienda produce. L'altitudine dei terreni varia da centocinquanta a quattrocentocinquanta metri, sono luoghi dove il clima asciutto e la costante ventilazione permettono una coltura sostenibile e le accentuate escursioni termiche giornaliere regalano ai vini quegli aromi che ben si fondono alla mineralità di cui il terreno è ricco. Come già accennato, oggi l'azienda è condotta dall'ultimo degli Antonio Fattori, che per trarre i migliori risultati da ciò che il nonno iniziò, decise di dedicarsi allo studio del vino, ed è con lui che sono iniziate le innovazioni, le applicazioni di nuove metodologie scientifiche e la ricerca delle più antiche tradizioni da poter coniugare con le più moderne innovazioni. È dalle vigne trentennali impiantate nei suoli vulcanici del monte Calvarino, tre ettari e mezzo con fittezza di cinquemila ceppi per ettaro coltivati a guyot, che nasce il Motto Piane, un Soave Doc ricco di carattere e piena espressione del territorio. I grappoli di

uva garganega vengono raccolti con cura la seconda settimana di settembre e posti in appassimento in fruttaio per circa un mese. Il mosto che se ne ricava, circa duemilaottocento litri per ettaro, viene fatto fermentare parte in tonneau, parte in contenitori d'acciaio e il rimanente in botti da venticinque ettolitri. Anche la maturazione segue lo stesso procedimento e termina solo la primavera successiva alla vendemmia. Quello ricavato è un vino di pronta beva, ma dalle caratteristiche che gli consentono di affrontare con serenità alcuni anni d'invecchiamento; un riposo che gli permetterà di esprimere al meglio tutte le sue potenzialità.



#### **MOTTO PIANE 2010 SOAVE DOC**

14,5% vol - € 14,00

**Uve:** garganega

**Bottiglie prodotte:** 14.000

[www.fattoriwines.com](http://www.fattoriwines.com)

Un vino di stile "polposo" e seducente, che invita all'assaggio a dispetto di una potenza che sa nascondere. Giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso è intenso, dolce e coinvolgente nei profumi freschi di acacia e sambuco fusi con melissa, foglia di limone, salvia e macchia mediterranea, addolcita da riconoscimenti di pesca, anche al vino, gelso, ananas, banana, mango, mandorla fresca e in confetto. Tra gli agrumi si possono riconoscere il cedro e l'arancia anche in gelatine, mentre avvolgenti note di pappa reale e mineralità di cipria e gesso chiudono la fase. In bocca il vino è morbido, strutturato e di buona tensione acido-sapida, con una vena calorica importante, ma comunque ben integrata. Gli aromi di bocca ripresentano un frutto polposo, reso più croccante dai toni balsamici. Buona la persistenza. Perfetto con un vitello tonnato o con un risotto mantecato al gorgonzola.

### PROFILI DIVINI

