

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

# FATTORI

Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà VR - Tel. 045 7460041  
Fax 045 6549140 - www.fattorigiovanni.it - info@fattorigiovanni.it

**Anno di fondazione:** 1985 - **Proprietà:** famiglia Fattori

**Fa il vino:** Antonio Fattori - **Bottiglie prodotte:** 186.000

**Ettari vitati di proprietà:** 42 + 15 in affitto - **Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Giorgia Costa

**Come arrivarci:** dalla A4, uscita Soze-San Bonifacio, proseguire in direzione Vicenza, quindi Monteforte d'Alpone e successivamente per Terrarossa di Roncà.

*Nuova nascita in casa Fattori. È stata presentata per la prima volta la bollicina I Singhe, uno Charmat sbarazzino di sole uve Durella, varietà ancora oggi coltivata in Lessinia e soprattutto nei paesi di Roncà, Terrossa e Gambellara. Il suo nome significa "Io Canto" e deriva dalla lingua Cimbra, un antico linguaggio di origine germanica ancora oggi parlato in alcuni comuni della zona. Qualità confermata per la gamma presentata agli assaggi. A breve anche la produzione di un Amaronone e di un Valpolicella Superiore Ripasso.*

## RECIO DI SOAVE MOTTO PIANE 2008



**Tipologia:** Bianco Dolce Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14% - **€** 20 - **Bottiglie:** 2.000 - Brillante oro ambrato. Si schiude con dolci sentori di frutta bianca in confettura, ananas candito, miele, mandorla caramellata e leggeri ricordi d'orzo. Conquista per vivida freschezza e giusta sapidità, perfetti sostegni ad un corpo già morbido e cremoso. Vinificazione e maturazione in legno e barrique. Bizzococho de manzana (dolce di mele messicano).

## SOAVE MOTTO PIANE 2009



**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14% - **€** 20 - **Bottiglie:** 10.000 - Dorato. Intenso all'impatto olfattivo nel quale si alternano chiare note di mimosa, frutta esotica, vaniglia, pepe bianco e mandorla. Calda e morbida la bocca, ben dosata da freschezza e da accattivante sapidità. Rovere. Pollo con i funghi.

## SAUVIGNON VECCHIE SCUOLE 2009 - € 16 - Paglierino lucente.



Netto di sambuco, erbe aromatiche, spezie, origano e richiami vegetali. Fresco e vibrante, chiude su morbide note vegetali e saline. Inox. Riso con salmone e asparagi.

## BIANCO RONCHA 2009 - Garganega 45%, Pinot Grigio 30%,



Sauvignon 15%, Durella 10% - **€** 18 - Paglierino dorato. Sa di susina e agrumi maturi, erbe aromatiche e fiori di lavanda e camomilla. Di ricca sapidità e freschezza. Chiude fruttato e leggermente vanigliato. Legno per 6 mesi. Sformato di formaggio.

## LESSINI DURELLO SPUMANTE I SINGHE 2009 - Durella 100% - € 16



Paglierino brillante. Naso fragrante di crosta di pane, mela verde e fiori di acacia. Bocca fresca e di piacevole spuma. Acciaio. Tartine di pesce.

## PINOT GRIGIO VALPARADISO 2008 - € 16 - Luminoso. Melone, fiori di



ginestra, nocciola ed echi minerali. Di buona struttura e persistenza. Acciaio e legno per 6 mesi. Spaghetti gamberi e fiori di zucca.

## SOAVE CLASSICO DANIELI 2009 - Garganega 100% - € 13,50



Paglierino. Profuma di susina, pera e pinolo, con netti richiami aromatici. Fresco e fruttato. Acciaio. Calamari alla piastra.

## SOAVE CLASSICO RUNCARIS 2009 - Garganega 100% - € 12 - Paglierino



carico, con ricordi di nespola, fiori di campo e sali minerali. Bocca fresca e di bella sapidità. Inox per 6 mesi. Spigola al forno.