

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

## LIONARDI FATTORI STAR

Via D'Imo, 6 - 37030 Terrassa di Ronca VR - Tel. 045 7460041  
Fax 045 6549140 - www.fattoriwines.com - info@fattoriwines.com

Anno di fondazione: 1985 - Proprietà: famiglia Fattori

Pa il vino: Antonio Fattori - Bottiglie prodotte: 200.000

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

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

Come arrivare: dalla A4, uscita Soave-San Bonifacio, proseguire in direzione Vicenza, quindi Monteforte d'Alpone e successivamente per Terrassa di Ronca.

*Fattori è un'azienda agricola a conduzione familiare che produce vino da oltre tre generazioni. Dal nonno Antonio, classe 1888, all'attuale Antonio Fattori, nipote, vignaiolo ed enologo. La cantina è situata a Terrassa di Ronca, un piccolo paese all'imbocco della Valle d'Alpone. Qui si coltivano principalmente Garganega, Durella e Trebbiano di Soave, affiancati da Pinot Grigio e Sauvignon Blanc. Sono stati acquistati di recente altri 12 ettari nella Valpolicella.*

### RECIOLO DI SOAVE MOTTI PIANE 2009



**Tipologia:** Bianco Dolce Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14% - € 20 (0,500) - **Bottiglie:** 2.000 - Bellissimo colore ambra, bouquet voluminoso di albicocca disidratata, miele di castagno, cotognata, nocciole tostate e orzo. Soffi vanigliati vanno a completarne un bagaglio aromatico che si ripropone immutato al gusto, immerso nella dolcezza e nella garbata e precisa acidità, filo conduttore della lunga persistenza. Vinificazione in acciaio e legno, poi in rovere per 6 mesi. Con foie gras, ma anche da solo.

### SOAVE MOTTI PIANE 2010



**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14,5% - € 20 - **Bottiglie:** 14.000 - Vestito oro. All'olfatto è profondo ed evoca lentamente fini sentori di frutta esotica matura, mimoso, pepe bianco e accenti minerali. Voluminoso al palato, giustamente fresco, ha perfetto equilibrio. Persistenza lunga e coerente. Matura in botti di rovere di varie capacità. Spaghetti vongole e bottarga.

### RONCA 2010



**Tipologia:** Bianco Igr - **Uve:** Garganega 50%, Pinot Grigio 20%, Trebbiano di Soave 20%, Durella 10% - **Gr.** 13% - € 18 - **Bottiglie:** 6.000 - Tra paglierino e oro. Al naso emergono complessi sentori di papaia, mango, albicocca disidratata, camomilla, lavanda e glicine. Al gusto denota struttura e ottima spalla fresco-sapida. Persistenza agrumata e dai toni boisé. Rovere per 6 mesi. Tagliolini al San Daniele.

### PINOT GRIGIO VALPARADISO 2010 - € 16



Paglierino intenso. Si riconoscono pesca gialla, ginestra, gelsomino, vaniglia e nocciola. Sono piacevoli, subito fresco con buona sapidità e corpo. PAI agrumata e calda. Legno. Filetti di baccalà fritti.

### SAUVIGNON VECHE SCUOLE 2010 - € 16



**SOAVE CLASSICA RUNCARIS 2010** - Garganega 100% - € 12



**SOAVE DANIELI 2010** - Garganega 100% - € 13,50



**LESSINI DURELLA SPUMANTE I SINGHE S.A.** - Durella 100% - € 16

