

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

FATTORI

Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà 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

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

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

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

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 Terrossa di Roncà, 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.

RECIOTO DI SOAVE MOTTO PIANE 2009



Tipologia: Bianco Dolce Docg - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14% - € 20 (0,500) - **Bottiglie:** 2.000 - Bellissimo colore ambrato. Bouquet voluttuoso di albicocca disidratata, miele di castagno, cotognata, nocciole tostate e orzo. Soffi vanigliati vanno a completare 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 MOTTO PIANE 2010



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Garganega 100% - **Gr.** 14,5% - € 20 - **Bottiglie:** 14.000 - Veste oro. All'olfatto è profondo ed evoca lentamente fini sentori di frutta esotica matura, mimosa, 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.

RONCHA 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 boisés. Rovere per 6 mesi. Tagliolini al San Daniele.

PINOT GRIGIO VALPARADISO 2010 - € 16



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

SAUVIGNON VECCHIE SCUOLE 2010 - € 16



SOAVE CLASSICO RUNCARIS 2010 - Garganega 100% - € 12



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



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

