

FATTORI



BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

FATTORI 1 {5}

Via Olmo, 6 - 37030 Terrassa di Roncà VR
Tel. 045 7460041 - Fax 045 6549140
www.fattoriwines.com - info@fattoriwines.com

Anno di fondazione: 1985 Proprietà: famiglia Fattori
Fa il vino: Antonio Fattori Bottiglie prodotte: 240.000
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 Soave-San Bonifacio, proseguire in direzione Vicenza, quindi Monteforte d'Alpone e successivamente per Terrassa di Roncà.



Azienda a conduzione familiare, produce vino da oltre tre generazioni. Dal nonno Antonio classe 1888, all'attuale Antonio Fattori, vignaiolo ed enologo. La cantina è situata a Terrassa di Roncà, un piccolo paese nella zona di Soave, all'imbocco della Valle d'Alpone. Quarantatré ettari di vigneti più dodici in affitto allevati a guyot e pergola veronese, coltivati principalmente con varietà autoctone, affiancate da qualche anno da alcuni internazionali quali Pinot Grigio e Sauvignon. La direzione intrapresa dall'azienda è quella di affidare la cura dei vigneti a pratiche agronomiche ad elevata sostenibilità ambientale. La scelta più importante è stata quella di eliminare gli insetticidi e fungicidi tradizionali nella lotta contro la tignola e le malattie fungine (peronospora, oidio, botrytis), sostituiti da prodotti naturali quali la confusione sessuale nel primo caso, rame e oli essenziali di origine vegetale nel secondo. C'eravamo lasciati, la scorsa edizione, con l'ansiosa attesa per il Metodo Classico a base Durella, beh c'è da aspettare ancora un altro anno, così come attenderemo il millesimo 2012 del Soave Motto Piane e del Roncha; si è optato di posticiparne l'imbottigliamento a tutto vantaggio di una giusta maturazione. La novità invece si chiama Vino Senza Nome, esperimento finalizzato a testare le diverse potenzialità del territorio vulcanico, ed in particolare delle sue aree più elevate.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2008

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, a.v. 10% | Gr. 16% | € 50 | Bottiglie: 2.000 | Circa tre anni e mezzo in tonneau. Fagiano alla cacciatora.

RECIOTO DI SOAVE MOTTO PIANE 2011

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Garganega 100% | Gr. 13,5% | € 27 (0,50) | Bottiglie: 2.000 | Prima 6 mesi in acciaio, poi 6 mesi in tonneau. Erborinati.

VALPOLICELLA RIPASSO COL DE LA BASTIA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, a.v. 10% | Gr. 14,5% | € 28 | Bottiglie: 6.000 | Tonneaux per 12 mesi. Bistecca di cavallo ai ferri.

PINOT GRIGIO VALPARADISO 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pinot Grigio 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 30.000 | Trascorre 6 mesi in acciaio e 6 mesi botti da 25 hl. Calamari alla griglia.

LESSINI DURELLO SPUMANTE I SINGE S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Durella 100% | Gr. 12% | € 18 | Bottiglie: 8.000 | 6 mesi in acciaio con permanenza sui lieviti. Frittata di cipolle e zucchine.

SOAVE DANIELI 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Garganega 100% | Gr. 12,5% | € 16 | Bottiglie: 85.000 | Stessa lavorazione del Runcaris. Zucchine ripiene.

VINO SENZA NOME 2012

Tipologia: Bianco | Uve: Durella 50%, Trebbiano di Soave 15%, a.v. 35% | Gr. 9,5% | € 15 | Bottiglie: 2.000 | Lavorazione in acciaio. Garganelli al profumo di limone e finocchio selvatico.

SOAVE CLASSICO RUNCARIS 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Garganega 100% | Gr. 12,5% | € 14 | Bottiglie: 65.000 | Sur lie in acciaio per 6 mesi. Spigola al sale.

Il Libro Guida ai Migliori Vini d'Italia

Veneto 719

Azienda Fattori - Terrassa di Roncà (Verona) - ITALIA -

tel. +39 045 7460041 - fax +39 045 6549140 - email: info@fattorigiovanni.it - web: www.fattorigiovanni.it