

FATTORI



BIBENDA

VINI D'ITALIA

GRAPPE E RISTORANTI
L'ORCHESTRA ITALIANA



2015

 **Fondazione Italiana Sommelier**

FATTORI 2 {5}

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

Anno di fondazione: 1918

Proprietà: famiglia Fattori

Fa il vino: Antonio Fattori e Davide Mainente

Bottiglie prodotte: 250.000 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.



Antonio Fattori cerca nei suoi vini profondità, vibrazione, un insieme di "soavità" d'aromi e di volume. La continua ricerca di simbiosi con il territorio, per difendere un ambiente tanto gentile quanto fragile, si basa su filosofie produttive ad elevata sostenibilità ambientale. Le uve protagoniste di questi 45 ettari di storia sono quelle tipiche del territorio, altri 12 ettari di recente acquisizione sono siti in Valpolicella, dove le vigne destinate al Ripasso e all'Amarone sono a conduzione biologica. Testa di serie della produzione l'Amarone, affiancato dal Recioto di Soave, entrambi simbolo di una tradizione dal sapore antico.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, a.v. 10% | Gr. 16% | € 50
Bottiglie: 2.000 | Rubino profondo. Profumi ricchi e intensi di cioccolato fondente e menta, con sfumature di marasche e more in confettura. Poi note di liquirizia, tabacco ed erbe amare. Assaggio esuberante, succoso, elegante, senza eccessive morbidezze, supportato dalla fresca struttura. Tannini sottili che mantengono salda la pienezza gustativa. 36 mesi in legni grandi. Stracotto d'asino.

RECIOTO DI SOAVE MOTTO PIANE 2012

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Garganega 100% | Gr. 13,5% | € 27 | Bottiglie: 2.000 | Ambra brillante. Ventaglio aromatico di albicocca disidratata, miele, malto d'orzo, noce e frutta candita. Il sorso è un nettare succoso, rotondo, avvolgente, con scia marina e sfumature boisé. Lunghissimo. Appassimento 6 mesi, altri 6 in acciaio e legno grande. Mousse allo zabaione.

VALPOLICELLA RIPASSO COL DE LA BASTIA 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, a.v. 10% | Gr. 14,5% | € 28 | Bottiglie: 6.000 | Rubino. Un elisir balsamico e speziato. Gusto facile per il tannino di velluto, ricco, fresco e sapido con scia minerale. Un anno tra acciaio e legno grande. Fegato alla veneziana.

RONCHA 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Garganega 50%, Trebbiano di Soave 20%, Pinot Grigio 20%, Durella 10% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Paglierino trasparente. Note gessose di timo e maggiorana. Gusto rispondente, sapido. Persistente. Un anno tra acciaio e botte grande. Capesante gratinate.

SOAVE MOTTO PIANE 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Garganega 100% | Gr. 14,5% | € 22 | Bottiglie: 14.000 | Acciaio e legno grande. Coniglio al Soave.

LESSINI DURELLO SPUMANTE RONCÀ METODO CLASSICO 36 MESI 2010

Tipologia: Bianco Spumante Doc | Uve: Durella 100% | Gr. 11,5% | € 25 | Bottiglie: 3.200 | Rifermentazione in bottiglia 36 mesi. Mozzarella in carrozza.

VINO SENZA NOME 2013

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Durella 50%, Trebbiano di Soave 15%, a.v. 35% | Gr. 9,5% | € 15 | Bottiglie: 2.000 | Acciaio. Zuppa di zucca e zenzero.

{5} 2014 | AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2008

706 Veneto

BIBENDA 2015

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

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