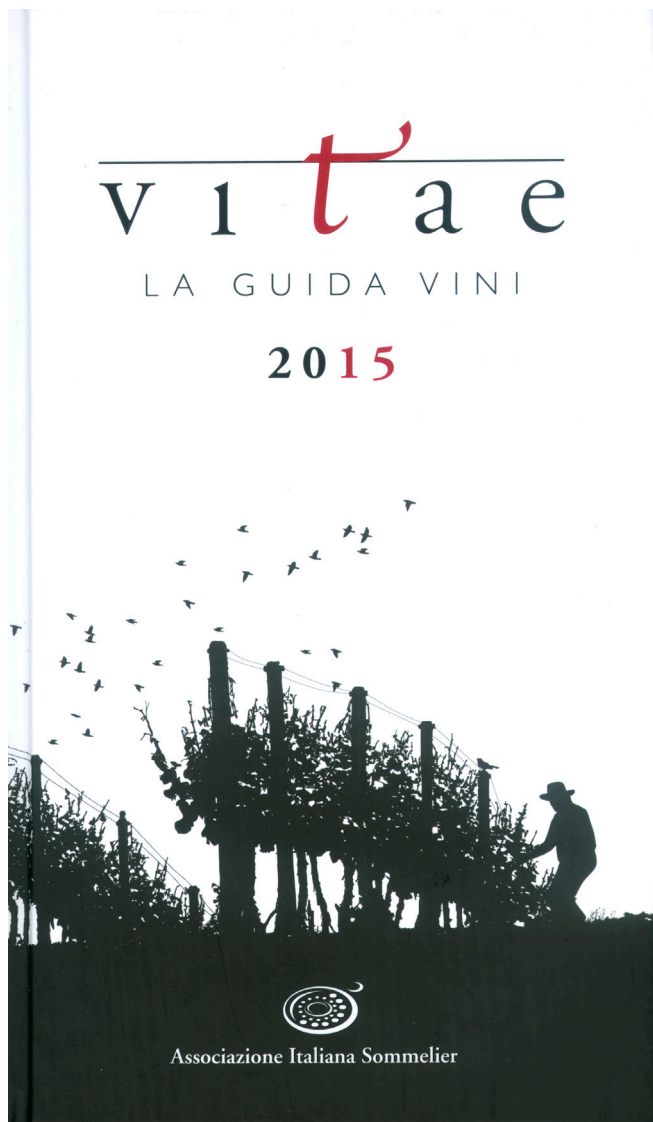


FATTORI



Fattori

Via Olmo, 6 - Frazione Terrossa - 37030 Roncà (VR)
Tel. 045 7460041 Fax 045 6549140
info@fattoriwines.com
www.fattoriwines.com

Anno di fondazione: 1986 Proprietà: Famiglia Fattori
Condizione enologica: Antonio Fattori Condizione agronomica: Antonio Fattori
Bottiglie prodotte: 240.000 Ettari vitati: 57
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Questa azienda a conduzione familiare è situata in un piccolo paese nella zona del Soave, all'imbocco della Valle d'Alpone. Da tre generazioni produce i vini del territorio: Antonio Fattori, infatti, prosegue il percorso intrapreso nel secolo scorso dal nonno Antonio, oggi con un approccio moderno volto a sperimentare e migliorare le tecniche tramandate dalla famiglia. I vigneti, di proprietà e in affitto, sono disposti tra i 150 e i 450 metri di altitudine a Soave e in Valpolicella.

SOAVE DANIELI 2013

Bianco Doc - Garganega 100% - Alc. 12,5% - € 8 - Bt. 85.000

Si svela carico di oro luccicante, dono del leggero appassimento di una quota delle uve. L'olfatto è senza dubbio intrigante, disposto su nitide sensazioni di mazzetto d'erbe aromatiche, fiori d'acacia, biancospino, tiglio e frutto della passione. Solo nel finale le evoluzioni di frutta secca. Di struttura calibrata e scorrevole, il palato viene premiato da una piacevolissima persistenza supportata da viva freschezza. Molto precisa la corrispondenza tra il palato e le sensazioni olfattive. Solo acciaio. Risotto di gò e zenzero.

RECIOTO DI SOAVE MOTTO PIANE 2012

Bianco Docg Passito - Garganega 100% - Alc. 13,5% - € 18 - I 0.500 - Bt. 6.000

Solare giallo dorato con sfumature ambra. Sciorina aromi dolci di pasticceria, albicocca secca, frutta candita, speziatura dolce, su cui si diffonde, ad accentuarne la complessità, una spiccata nota minerale. Dolce al palato, al contempo carezzevole ed energico. Vitalizzato da freschezza e sapidità decise, che fanno da filo conduttore a una lunga ed elegante persistenza di note balsamiche e di noce moscata. Un rapporto rispettoso con il rovere. Blu della Lessinia con confettura di corbezzolo.

VALPOLICELLA RIPASSO COL DE LA BASTIA 2011

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 15%, altre varietà 20% - Alc. 14,5% - € 24 - Bt. 3.000

Veste dai riflessi granato, consistente. Estremamente complesso, l'olfatto esprime una moltitudine di sensazioni floreali e fruttate: viole, iris, confettura di more e mirtillo, carruba, tamanindo, radice di liquirizia, spezie dolci. Sorso vibrante, sostenuto da un buon equilibrio tra tannicità e alcol, dove i risvolti balsamici accompagnano una gradevole persistenza sapida e minerale. Maturazione in contenitori di rovere per 18 mesi. Tagliata di manzo al rosmarino.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2009

Rosso Doc - Corvina 65%, Corvinone 15%, altre varietà 20% - Alc. 16% - € 50 - Bt. 2.400

Granato fitto e lucente. Ampio ventaglio olfattivo in cui si susseguono amarene in confettura, viole appassite, spezie orientali e tocchi balsamici. Il sorso è morbido, avvolgente, sorretto da un tannino elegante e perfettamente fuso. Lunga e appagante la persistenza gustativa. Fermenta e matura in contenitori di rovere grande per 36 mesi. Tordi in salmi.