

FATTORI



Società Agricola Fattori

Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà Verona (VR) Italy

Tel. +39 045 7460041 Fax +39 045 6549140

www.fattoriwines.com - info@fattoriwines.com

Recensione Guida 2017 – Slow Wine



RONCÀ (VR)

Fattori

Località Terrossa
Via Olmo, 6
tel. 045 7460041
www.fattoriwines.com
info@fattoriwines.com

57 ha - 280.000 bt

VITA - Azienda solida e ben strutturata, con un passato importante: il nonno di Antonio e Giovanni Fattori, attuali proprietari e conduttori, iniziò a piantare viti all'inizio del secolo scorso e proseguì anche dopo la distruzione da parte della fillossera. I due fratelli gestiscono l'attività dalla fine degli anni Settanta, avendola ampliata nel corso del tempo; di recente la vecchia casa di famiglia è stata ristrutturata e trasformata in una elegante sede con uffici e sale di degustazione.

VIGNE - I vigneti a bacca bianca si trovano a Terrossa, dove ha sede la cantina, sui crinali balsatici della val d'Alpone tra i 150 e i 400 metri di quota: una posizione che garantisce freschezza ed aromaticità alla garganega, alla durella e al trebbiano di soave. Da qualche anno si è avviato un progetto sui vini rossi, con l'acquisto di una proprietà molto bella - 12 ettari vitati, su suoli calcarei, in coltivazione biologica - a col de Bastia, in Valpolicella.

VINI - «La coltivazione di collina è vera passione» ripetono i Fattori, e i loro vini lo dimostrano. Interessante il lavoro con il vitigno durella, che trova espressione in due novità: il **Durello M. Cl. Brut Roncà 2010** (○ 600 bt; 18 €), 60 mesi sui lieviti, ricco di sapidità, fresco e croccante; e il "cugino" **Durello M. Cl. Pas Dosé Roncà 2010** (○ 400 bt; 18 €) elegante e di squisita fattura. Di buona struttura, fresco e di fine mineralità il **Soave Danieli 2015** (○ 85.000 bt; 9 €). Tipico, saillante e profumato il **Recioto di Soave Motta Piane 2014** (○ 2.000 bt; 20 €). Freschezza e bevibilità nel **Valpolicella Col de Bastia 2015** (● 10.000 bt; 12 €); ha ancora tanta strada davanti a sé l'**Amarone della Valpolicella 2011** (● 4.000 bt; 60 €), ampio, speziato e balsamico, dal sorso morbido e vellutato, di grande persistenza.

CONCIMI letame, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna