



FATTORI



slow wine

guida
2019

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.957 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI - RISTORATORI



Slow Food Editore

CON OLTRE 100 LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

RONCÀ (VR)

Fattori

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

122 ha - 300.000 bt

VITA - Agli inizi del Novecento Antonio Fattori, volendo ripristinare i vigneti completamente compromessi dalla fillossera, si rimboccò le maniche per ricominciare l'attività vitivinicola. Da allora sino a oggi la famiglia è sempre stata animata dalla stessa voglia di migliorare e non si è mai fermata. La lunga strada fin qui percorsa è arrivata fino ad Antonio (quello dei giorni nostri) e Giovanni, che guidano questa realtà con spirito combattivo.

VIGNE - Sono oltre 120 gli ettari vitati, ma sono i 12 della tenuta in Valpolicella denominata Col de la Bastia a fungere da biglietto da visita aziendale e a segnare una strategica e decisiva svolta. Pur non essendo certificati biologici, qui viene data la massima importanza alla sostenibilità ambientale di tutti i vigneti, anche i più antichi, dalla zona di Terrarossa a Roncà, passando per la val d'Alpone, e arrivando a Montecchia di Crosara.

VINI - Il **Lessini Durello M. Cl. Brut Roncà 2013** (○ 6.000 bt; 20 €), ottimo come aperitivo, è anche valido a tutto pasto: è un vino elegante, cremoso, dal finale freschissimo e saporito. Di pronta beva il **Soave Danieli 2017 vino quotidiano** (○ 85.000 bt; 9 €), che unisce l'intensità del frutto a un bel sorso fresco. Più strutturato e avvolgente il **Soave Motto Piane 2016** (○ 14.000 bt; 16 €), maturo negli aromi e in bocca, con un bel finale teso e asciutto. Il terzetto dei rossi inizia con il **Valpolicella Col de la Bastia 2017** (● 10.000 bt; 12 €), molto vivo e croccante nei profumi di piccoli frutti rossi, e dal palato pieno e avvolgente. Il **Valpolicella Sup. Ripasso Col de Bastia 2016** (● 10.000 bt; 12 €), intenso e finemente erbaceo, è godibile e appagante. Infine il potente e piacevole **Amarone della Valpolicella 2013** (● 4.000 bt; 61 €), dalle evidenti note di frutta rossa sotto spirito, succoso e con tannini grintosi.

FERTILIZZANTI compost, letame, nessun concime, sovescio

FITOFARMACI lotta biologica, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni selezionati, selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

398 | VENETO | Terre della garganega