



FATTORI

LA DIFFERENZA ABITA IN COLLINA

Iniziata la vendemmia nei vigneti di Roncà. Riduzione dell'impatto ambientale e valorizzazione della collina gli imperativi della raccolta 2012.

E' iniziata con le varietà precoci la raccolta della Società Agricola Fattori. La qualità si presenta molto buona, in particolare nei vigneti di alta collina dove, nonostante il caldo di questi giorni, non si sono mai registrati i picchi avuti in pianura.

La produzione si attesterà su una quantità del 15 – 20% inferiore allo scorso anno e non si smentirà la regola che vede inversamente proporzionale qualità e quantità. Le escursioni termiche fra giorno e notte, le serate fresche e il mantenimento di una riserva di acqua sufficiente hanno infatti permesso alla pianta di proseguire il lavoro anche nei momenti di massima siccità.

Alla raccolta, quindi, le uve si sono presentate sane e in perfetto equilibrio fra zuccheri e acidi.

Nella campagna 2012 l'impegno dell'azienda è stato ridurre l'impatto ambientale monitorando costantemente i vigneti e intervenendo solo quando necessario. Anche grazie all'utilizzo di prodotti alternativi come quelli a base di semi di pompelmo, già sperimentati lo scorso anno, la Società Agricola Fattori ha ridotto del 25% i trattamenti effettuati in vigneto e l'impegno per il futuro sarà sempre più in questa direzione.

Anche la determinazione del periodo di vendemmia è basata su metodi naturali, ovvero sulla tecnica del grape tasting che prevede l'analisi sensoriale delle uve attraverso l'assaggio di buccia, polpa e vinaccioli. Alla raccolta, la qualità delle uve si sta rivelando molto interessante, previsione che riguarda anche la Garganega, vitigno base del Soave, la cui vendemmia inizierà tra circa 20 giorni.

<<Questa è l'annata dei vigneti in altura. Le uve prodotte sopra i 300 mt promettono grandi qualità – spiega Antonio Fattori - Quest'anno abbiamo mantenuto i grappoli riparati limitando le operazioni in verde; i vigneti appaiono più disordinati, ma i frutti, coperti dalle foglie, hanno colori vivaci ed il succo è buono, molto dolce ma supportato ancora da buona acidità. Molto armonico. Concimazioni organiche e sovescio sembrano aiutare molto in queste estati calde; meno richiesta idrica e maggiore omogeneità dei grappoli. Abbiamo anticipato la vendemmia per mantenere freschezza acida ed aromatica e impiegato estrema cura per evitare ogni possibile perdita di freschezza a causa di anomalie fermentative, attività batteriche e ossidazioni>>

Il rispetto della natura sarà l'elemento distintivo anche del progetto "in rosso" di Fattori in Valpolicella e, più precisamente, a Montecchia di Crosara. Qui è terminato ora il lavoro di impianto dei 10 ettari di nuovi vigneti, destinati a produrre i vini rossi simbolo del territorio, in primis Ripasso e Amarone, che saranno firmati da Fattori. Bandite le concimazioni, i vigneti sono stati preparati utilizzando il sovescio, ovvero la coltivazione di piante erbacee che poi vengono interrate nel terreno con l'obiettivo di apportare sostanze nutritive e migliorare la struttura del suolo.

Proprio il progetto in rosso rappresenta la nuova sfida dell'azienda veronese che ha visto premiare il suo Amarone della Valpolicella, Veneto 2007 con la medaglia d'argento ai Decanter World Wine Awards 2012.

Ufficio Stampa Gheusis srl – info@gheusis.com – 0422 928954

SOCIETÀ AGRICOLA FATTORI GIOVANNI

Soc. Ag. Fattori di Fattori Giovanni s.n.c. Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà - Verona - Italia

CF e PIVA 03773440239 - Tel +39 045 7460041 - Fax +39 045 6549140 - info@fattorivines.com

www.fattoriwines.com