

FERRARO: SENZA DOLFITI: AUDACE e LA GLORIOSA i Vini da bere e da meditare

Sono una vera sorpresa i vini di Ferraro e segnaliamo questo campione "Gaudente" come il "testimone" della bontà e salutistica beva dei suoi prodotti. Ci piace inoltre, far conoscere la storia di questo produttore e dei suoi vini perché da qui che possiamo capire le persone, il loro lavoro e l'amore per la propria terra.

Tutto cominciò con lo scambio tra un asino e un vigneto: era il 1819 e Maurizio Ferraro permutò un asino (bene prezioso per quei tempi) con un pezzetto di terra coltivato a vigna. Nasceva così (e c'è tanto di atto notarile a testimoniare) la casa vinicola Ferraro, oggi gestita dal bis-bis nipote del "cavaliere vignaiolo" che porta lo stesso nome del suo avo.

Chi è?...Maurizio Ferraro: Enotecnico diplomato ad Alba, gestisce l'azienda di famiglia con grande passione ed amore, in maniera innovativa e personale, distinguendosi nel panorama agricolo italiano per le sue scelte, spesso controcorrente.

I vini di Maurizio sono lo specchio del produttore: unici, in netto dissenso con la standardizzazione e l'omologazione della maggior parte dei vini in commercio.

I vini senza solfiti e i risvolti salutistici....."un vino così ottenuto acquista un notevole significato anche come integratore alimentare e un meritevole inserimento nella dietetica clinica, in quanto esalta le qualità medicamentose dell'uva." (in Vino senza solfiti di Valeria Colombo - Terra Nuova N°235-2009).

I vini Ferraro sono prodotti dal 2006 senza l'uso di additivi di sintesi chimica primi fra tutti i solfiti e senza l'uso di prodotti di origine animale. In questo modo anche gli intolleranti/allergici ai SOLFITI possono godere di un buon bicchiere di vino!

L'Azienda agricola Ferraro cerca con il proprio operato di nuocere il meno possibile all'ambiente, rispettando l'ecosistema e perseguendo in questo modo un bilancio positivo per il nostro pianeta, scegliendo l'agricoltura biologica per produrre i suoi vini.

Essendo una piccola azienda a conduzione familiare, i Ferraro si occupano personalmente dei propri clienti anche durante le visite in cantina. Ecco questo Maurizio Ferraro e a noi piace riproporlo ai nostri lettori, tale e quale.

Ma la conferma della bontà di un vino avviene sempre "testando", ovvero, analizzandolo con metodo, con una procedura credibile e verificabile, descrivendo il proprio giudizio con linguaggio comprensibile. E' quello che abbiamo fatto noi.

Ferraro "LA GLORIOSA" AT2425

Uve Ruch dalle caratteristiche particolari (grappolo medio grande, allungato, con le ali o seni ben sviluppati, mediamente spargolo, acino picco-medio da sferoidale a ellissoidale corto, buccia molto pruinosa e di colore blu nero/violetto, sapore lievemente aromatico ed è adatto alla vinificazione enologica anche estrema).

E' un vino che alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante nelle sfumature e cromature del disco vinoso e con una corona glicerica ottima per consistenza e diffusione, che si manifesta molto bene sulle pareti del bicchiere.

Al naso colpisce la vampata di pulizia olfattiva che fa distinguere bene i profumi floreali (petali di viole) e fruttati (ciliegia matura) e che lascia assente l'alcool che se è poderoso.

In bocca è un capolavoro: sembra di bere non solo un ottimo vino ma insieme una spremuta di ciliegie appena raccolte. Buona la nota tannica che non disturba i sensi, ottima la scia delle sensazioni fruttate che restano lunghe e piacevoli.

Complessivamente è un vino dall'ottima consistenza del frutto (quantità d'uva enorme dovuta alle basse rese per pianta e per ettaro), stupendo equilibrio enologico dove nessuna delle componenti dell'uva sovrasta l'altra (dolce, salato, acido, amaro) e con quella nota di raccolto tardivo che fa la differenza da vini simili. Prodotto molto integro, anche nelle ossidazioni, vino senza presenze estranee dell'uva e del vino (puzze, ridotto, amaro) e con un paniere di sensazioni organolettiche pulite e piacevoli, difficili da trovare in questa tipologia di vini. Complimenti!

Info: Azienda Agricola Ferraro

La Cantina Montemagno (At)

Via Marconi, 14

Telefono 0141.63683

Fax 0141/019804

e-mail: contatti@ferrarovini.com

web: <http://www.ferrarovini.com/>
