

slow wine

guida 2012

GANACETO (MO)

Fiorini

Via Nazionale per Carpi, 1534

tel. 059 386028

www.fiorini1919.com

fiorini@fiorini1919.com

13 ha - 90.000 bt

vende in cantina

VITA - Storica realtà a conduzione familiare, fu fondata nel 1919 e da allora ha svolto un ruolo importante nella valorizzazione del lambrusco di Sorbara e grasparossa di qualità. Alberto Fiorini e sua sorella Cristina si dedicano con impegno e passione all'azienda, sostenuti e aiutati dal padre Giuseppe. Le vigne sono seguite dall'agronomo Alberto Forbicini, mentre supervisiona le scelte di cantina l'enologo Umberto Bertolani.

VIGNE - I vigneti sono situati in diversi appezzamenti ai piedi dell'Appennino Modenese: le vigne di lambrusco di Sorbara in località Sozzigalli godono di terreni abbastanza sciolti con componente sabbiosa, mentre un impasto argilloso, più ricco, caratterizza le vigne di grasparossa, poste in zona collinare a Castelvetro. La forma di allevamento scelta è la spalliera e gli impianti sono stati sistemati e rifatti nel 1995. È basso l'impatto ambientale e grande l'attenzione per la natura.

VINI - La specificità dei vini di Fiorini consiste nella provenienza delle uve da singoli cru, con caratteristiche pedoclimatiche che valorizzano l'identità territoriale delle diverse zone. Il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Terre al Sole 2010** (● 12.000 bt; 6 €) ha sensazioni di frutta rossa molto matura, in bocca è pieno e carnoso, sostenuto da buona acidità e tannini robusti. Tagliente e sottile il **Lambrusco di Sorbara Corte degli Attimi 2010** (● 10.000 bt; 8 €), con delicate note vegetali e floreali. Il **Lambrusco di Modena Vigna del Caso 2009** (● 6.000 bt; 9 €), blend di Sorbara e salamino con un piccolo saldo di malbo, ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia e l'uso di lieviti indigeni, è polposo e strutturato, con piacevoli note saline; in bocca ha buona lunghezza e dinamicità. Un bel Vino Quotidiano pensato per esprimersi con pienezza nel tempo e garantire longevità.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE acquisto 20%

CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore