



LUPI

Colline Savonesi Igp Vignamare

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pigato

Bottiglie prodotte: 5.530

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Lupi](#)

Proprietà: Massimo Lupi

Enologo: Massimo Lupi, Alex Berriolo,
Donato Lanati

Arriviamo a Pieve di Teco che è già sera. Un borgo ligure medievale in Alta Valle Arroscia, a Nord le Alpi Liguri. Il nome deriverebbe da chiesa e da casa. Parallelamente, in quello che sembra fosse un ex convento, troviamo Casa Lupi, in un edificio del '300, prima del tipico portico. Massimo Lupi, giovane e dinamico proprietario dell'azienda fondata dal padre Tommaso negli anni Sessanta, concepisce la sua struttura come una "casa del vino". Il liquido odoroso va condiviso: quindi le porte sono sempre aperte per gli appassionati. Non solo: Massimo sta generosamente spendendosi per gli altri produttori liguri, organizzando incontri di confronto anche con giornalisti: "Se tutto il territorio cresce, di conseguenza anch'io crescerò, insieme possiamo farcela". Massimo entra nel 2007 in attività, arrivando a vinificare 7 ettari in affitto, altrettanti come acquisto uve. Nel 1988 papà Tommaso concepisce un bianco longevo, Vignamare. Già: le vigne sono amare qui (faticose); ma anche da amare e sono in faccia al mare. Il vigneto Ca' de Berta, con vigne cinquantenni su suoli argillo-limosi e ciottolosi, risente del clima secco e della tramontana. Il Vignamare 2015 è un Pigato in purezza, (70% acciaio e 30% in barrique per 22 mesi, dopo l'assemblaggio altri 2 mesi in inox). Complesso, intenso, con un tratto salino scandito da un'acidità equilibrata, sapido e persistente. Sorprenderà ancor più fra 10 anni...

(Alessandra Piubello)