



MARIA DONATA BIANCHI

Doc Riviera Ligure di Ponente Vermentino
Antico Sfizio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [A. Agricola Maria Donata Bianchi](#)

Proprietà: Marta Trevia

Enologo: Marta Trevia, Valter Bonetti

Maria Donata Bianchi studia per diventare avvocato, ma vuole salvare la terra della sua famiglia dall'oblio. Chiede aiuto a un enologo stimato in Liguria, Pietro Trevia. Attraverso l'amore per il vino conosce anche l'amore della sua vita, il figlio di Pietro, Emanuele. Insieme costruiscono l'azienda agricola, il primo imbottigliamento risale al 1977. È uno spettacolo arrampicarsi a Valcrosia. Si arriva in un luogo magico, intatto, sopra un colle. Le vigne terrazzate toccano i 350 metri su suoli argillosi e sassosi. Ad accoglierci c'è Marta Trevia: da qualche anno il padre le ha ceduto le chiavi aziendali. Giovane, determinata, dopo gli studi in enologia in Italia e in Germania, lavora in Piemonte e in Nuova Zelanda, poi torna a casa. Tre dei 4 ettari di proprietà son tutt'attorno alla casa padronale, alla cantina e all'agriturismo. "È una zona ventosa - racconta mentre gli occhi le brillano d'orgoglio - con una notevole escursione termica. Nel 2018 abbiamo avviato la procedura per la certificazione biologica, anche se abbiamo sempre lavorato in quella direzione". Un ettaro si trova a Diano Castello, in tre appezzamenti con le vigne più vecchie, su terreni calcarei. Proprio da lì arriva il Vermentino di Antico Sfizio. Macerazione sulle bucce di 5 giorni, fermentazione spontanea. Profuma di pepe bianco e di mare. Al sorso la stoffa è tesa, poi scoda salino e scorre con freschezza appagante.

(Alessandra Piubello)