



FATTORIA FIBBIANO

Toscana Igt Rosso Sanforte

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese Forte

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Fattoria Fibbiano](#)

Proprietà: Matteo e Nicola Cantoni

Enologo: Nicola Cantoni

È con orgoglio che Matteo Cantoni ci mostra l'incisione nel casolare di Fattoria Fibbiano, l'anno di costruzione ben scolpito: 1707. Uno strano destino che quasi 3 secoli dopo, nel 1997, portano Giuseppe Cantoni con la moglie e i 2 figli, Nicola (poi enologo aziendale) e Matteo (futuro responsabile commerciale) ad innamorarsi d'acchito della tenuta, in vendita da ben 17 anni. Il lavoro da fare era molto, la struttura ormai fatiscente, vigneto (eppure si conosceva il vino di Fibbiano fin dall'800) e oliveti quasi abbandonati, ma la storia li guidò. Scoprirono vigne prefillosseriche: "Oggi hanno 119 anni - afferma Matteo - piante madri che abbiamo selezionato per le nuove nate"; persino una fonte conosciuta come miracolosa accanto ad un vitigno tipico del lodigiano, da dove proveniva la loro famiglia, la Colombana. Da subito puntano sugli autoctoni. I circa 20 ettari vitati, gli olivi, il bosco e i seminativi sono a Terricciola, tra Pisa e Volterra, su terreni di origine marina e di medio impasto. Dal '18 i vini sono certificati biologici. Nel bicchiere abbiamo il Sanforte, la prima annata prodotta in purezza. Il Sanforte è un antico clone del Sangiovese, peraltro molto differente, a rischio estinzione, che fu finalmente registrato nel 2007 (eccoci con i 3 secoli esatti). Sottobosco, potpourri sono le scie olfattive; la trama gustativa caratteriale, intensa, con una corroborante vena acida.

(Alessandra Piubello)