



CASTELVECCHIO

Doc Carso Malvasia Dileo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Castelvecchio Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Terraneo

Enologo: famiglia Terraneo

Siamo a Sagrado, nel Carso goriziano, diretti verso l'azienda Castelvecchio. Proprietà della famiglia Terraneo dal 1986, oggi è guidata da Leo, dalla figlia Isabella e dal marito Luca Tomasig. È lui che ci introduce alla scoperta di questa realtà unica. I trentacinque ettari centrali di vigneto sono circondati da 80 ettari di bosco, con una biodiversità incredibile. I vigneti, con un'età che spazia dai 5 ai 25 anni, sono condotti in regime biologico certificato e da 4 anni anche con pratiche biodinamiche. Siamo a circa 160 metri di altitudine, su suoli di roccia carsica al 90% con un substrato di terra rossa ricca di ferro e calcare. È un microclima ideale per la vite: al nord le Prealpi riparano dai venti freddi e si sente l'influenza benefica del mare, con una brezza che accarezza i vigneti. Dalla terrazza davanti a Villa Della Torre di Hohenlohe sbigottiamo di fronte al mare e alle montagne, pare di abbracciare con lo sguardo tutta la regione. La Tenuta ospita anche un parco, il primo dedicato ad Ungaretti che qui combattè, con opere d'arte e le poesie di guerra tratte da Vita di un uomo del celebre poeta. La malvasia Dileo, una selezione dalle vigne più vecchie con più di 25 anni, è l'etichetta dedicata al suo fondatore. Vinificata in uova di cemento, offre sentori di erbe aromatiche, riferimenti fruttati e sottili sfumature salmastre. Sapida ed intensa è irrorata da una freschezza beverina.

(Alessandra Piubello)