

TENUTA SANTA LUCIA

Doc Romagna Sangiovese Superiore Paride Riserva

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Tenuta Santa Lucia
Proprietà: Paride Benedetti
Enologo: Matteo Lucchi, Nicola Montalti, Paride Benedetti

Andare a trovare Paride Benedetti a Mercato Saraceno, suo luogo natale, è un'esperienza di vita. Vulcanico ed estroverso (la figlia Rosa, ventinovenne, subentrata in azienda quasi due anni fa, non sembra aver preso caratterialmente dal padre, almeno in apparenza), agronomo di formazione, proviene da una famiglia che sin dagli anni Sessanta possedeva un'azienda agricola. Nel 2000 quando rileva l'attività, si dedica solo alla vitivinicoltura. Da subito sceglie la strada della sostenibilità, perseguita con dedizione: certificazione biologica nel 2003 e biodinamica nel 2017. Qui scorre un fiume, il bosco protegge le vigne e i terreni, in diversi appezzamenti, sono un patchwork che consente ai vini un'espressività peculiare: suoli alluvionali, argille brune e grigie, marna gialla. Paride è uno sperimentatore, un visionario: inizia a produrre il metodo classico prima degli altri, poi anche del metodo ancestrale, proprio da quell'albana che tanto ama. Pensa oltre: in atto un ampliamento della cantina del 2008, con nuovi spazi per l'accoglienza. I metodo classico assaggiati si distinguono per sapidità e tensione, le albane sono identitarie ed esemplari: la scelta diventa difficile. Questo Sangiovese Riserva da vigne di 50 anni, solo acciaio, mi ha colpito per il suo frutto intero e fragrante, per i tannini cesellati, per la freschezza e la sapidità che lo rendono un vino da bere con gioia e da ricordare.

(Alessandra Piubello)