



Bedizzole (BS), 24 maggio 2019

Cantrina, una degustazione lunga vent'anni

Azienda Agricola Cantrina, la piccola azienda vinicola adagiata sui colli morenici nella località omonima vicino a Bedizzole, è la realizzazione del sogno del suo fondatore Dario Dattoli.

Ai vini dell'esordio con la vendemmia '99, il bianco Riné, il rosso Nepomuceno, il vino passito da dessert Sole di Dario, si sono aggiunti lo Zerdi Igt Benaco Bresciano (rosso 100% rebo); il Rosanoire (pinot nero 100% in rosa); il Valtenesi Doc (100% groppello); il Chiaretto Doc (100% groppello in rosa).

Cristina Inganni e Diego Lavo, insieme alla guida di Cantrina, hanno voluto festeggiare vent'anni di lavoro, il 13 maggio 2019, con una degustazione dedicata ai tre vini che hanno contraddistinto la produzione aziendale dalla sua fondazione fino a oggi.

Questi sono i millesimi più rappresentativi dell'evoluzione negli uvaggi e nelle tecniche di produzione e affinamento, insieme ai risultati della degustazione.

RINE' IGT BENACO BRESCIANO BIANCO (riesling renano, chardonnay, incrocio Manzoni)

1999 – 2002 – 2005 – 2008 – 2013 – 2017

La degustazione ha posto in evidenza il cambiamento nell'interpretazione del vino: da bianco di gran corpo, largo e granitico, a base di chardonnay e sostenuto dall'affinamento prolungato in piccole botti di rovere; a bianco più verticale con profumi di intensa e persistente freschezza (via via nelle annate lo spettro olfattivo del riesling e dell'incrocio Manzoni si sono fatte più evidenti) e un gusto più sfaccettato, di decisa ampiezza e lunghezza sapida. I due estremi sono in tal senso paradigmatici: nel '99 il colore è di un dorato intenso con riflessi ambrati, i profumi sono poderosi, dolci (vaniglia), molto avvolgenti, inesauribili; al palato la morbidezza evolutiva si aggancia sinergicamente all'apporto dell'affinamento in legno. Ne deriva un profilo da chardonnay di razza. Il 2017, ultima annata commercializzata, è agli antipodi e non solo per questioni d'età. Per un particolare andamento climatico le uve dei tre vitigni sono state raccolte e vinificate congiuntamente. Perciò non v'è stato affinamento in legno nemmeno per lo chardonnay. Il profilo organolettico viaggia, quindi, sui temi della freschezza sapida senza nessuna deviazione. Il colore è di un giallo paglierino chiaro attraversato da un nitido riflesso verde; il naso è avvolto dai sentori di frutto (pesca, agrumi) e fiori (acacia), nonché dalle note erbacee e minerali caratteristici del riesling (compreso un tocco leggero di idrocarburi); in bocca le medesime note si traducono in una fresca, consistente e persistente sapidità.

NEPOMUCENO IGT BENACO BRESCIANO ROSSO (merlot, rebo, marzemino)

1999, 2001, 2005, 2007, 2011, 2015

Il vino che prende il nome da una pala conservata in una chiesa della zona che raffigura San Giovanni Nepomuceno protettore dalle acque, è nato come merlot in purezza. Dalla vendemmia 2005 l'uvaggio è divenuto l'attuale con l'aggiunta di rebo e (meno) marzemino.

Azienda Agricola Cantrina di Cristina Inganni
Via Colombera, 7 - Cantrina - 25081 Bedizzole BS
Tel./Fax 030 6871052
info@cantrina.it www.cantrina.it
P.Iva 02073770980



Un 30% dei grappoli più spargoli e perfettamente sani dei tre vitigni vengono posti in appassimento per due-tre settimane prima di essere vinificati e uniti al vino ottenuto con le uve fresche. Segue un affinamento di 18 mesi almeno in botti di rovere da 500 lt e altrettanto in botti di capacità maggiori. Il percorso evolutivo dalla prima vendemmia del '99 all'ultima commercializzata, quella del 2015, ha seguito la medesima linea del Riné. La ricerca della potenza delle prime annate (il '99 è ancora in perfetta forma) è stata progressivamente sostituita dall'obiettivo di mettere in risalto l'espressione del territorio attraverso eleganza e finezza. L'aggiunta del rebo e soprattutto del marzemino hanno, in questo senso, dato una svolta fondamentale (lo stacco si avverte nettamente a partire dal millesimo 2005 ma ancor più nel 2007). Il Nepomuceno del 2015 è di un colore rosso rubino profondo e denso con riflessi violacei; al naso sprigiona sentori di frutti rossi a profusione (mora e mirtillo) rinfrescati da spezie fini (anche incenso, leggero) e nuances mentolate; bocca ridondante, succosa e croccante, il frutto si allunga morbidamente mantenendo una fresca tensione.

SOLE DI DARIO (sauvignon, semillon, riesling renano)

(nelle annate 1999, 2001, 2006, 2009, 2012)

È il vino dedicato al fondatore e alla sua grande passione per i Sauternes, testimoniata dalla presenza, nel piccolo vigneto (3.000 metri quadri) adiacente alla casa padronale e piantato nel 1991, del sauvignon e soprattutto del semillon, vitigno che raramente trova spazio fuori dalla regione di Bordeaux. Viene prodotto solo nelle annate migliori con grappoli selezionati uno a uno e ripuliti da ogni imperfezione, quindi posti in appassimento in cassette per un periodo che va dai 2 ai 3 mesi. Il mosto è poi decantato naturalmente e posto in barrique nuove di legno francese per 24 mesi. La degustazione delle 5 annate selezionate, pur presentando la naturale evoluzione organolettica dovuta all'invecchiamento in bottiglia, ha evidenziato una precisione stilistica immutata nell'impostazione di base, tesa a privilegiare la freschezza sulla potenza. La consistente presenza di zuccheri residui è infatti sempre ben bilanciata da una significativa acidità e da un tenore di alcol non ridondante. L'annata 2012 si presenta un bel giallo dorato delicato; dal bicchiere si sviluppano aromi di estrema finezza, di frutta candita e speziata, di confettura di albicocca, di fresca balsamicità, un vero bouquet; dolce con molta misura ed equilibrio anche al palato, un passito di grande raffinatezza che si rivela fresca e godibilissima beva.

COMUNICATO STAMPA

Azienda

Titolo

Argomento

Per ulteriori informazioni

Nr 3/2019

Azienda Agricola Cantrina

Cantrina, una degustazione lunga vent'anni

Comunicato stampa a seguito del
festeggiamento del ventennale

Cristina Inganni info@cantrina.it

Azienda Agricola Cantrina di Cristina Inganni
Via Colombera, 7 - Cantrina - 25081 Bedizzole BS
Tel./Fax 030 6871052
info@cantrina.it www.cantrina.it
P.Iva 02073770980