

ROCCASTRADA (GR)

## Ampeleia

Frazione Roccatederighi  
Località Meleta  
tel. 0564 567155  
www.ampeleia.it  
info@ampeleia.it

40 ha - 100.000 bt

sconto -10%

**VITA** - Ampeleia è una realtà tutta da scoprire. È stata una rivelazione, anzitutto, capire come sia nata e come si sia evoluta sotto la guida del trentino Marco Tait, che dall'età di 21 anni, con la piena fiducia di Elisabetta Foradori (proprietaria assieme a Giovanni Podini), ne ha plasmato la fisionomia e l'anima. Per dieci anni si è occupato della cantina e da due gestisce l'azienda nella sua totalità, insieme con Simona Spinelli, all'inizio segretaria e ora responsabile del reparto commerciale.

**VIGNE** - I corpi aziendali sono tre, ad altitudini da 200 a 600 metri. Ben 54 (proprio così!) le parcelle viticole che vengono vinificate separatamente. La densità nei vecchi vigneti è di 5.000 ceppi a ettaro, mentre i nuovi impianti arrivano a 8.000. I vitigni allevati sono abbastanza inconsueti per la Toscana, a eccezione di sangiovese e cabernet franc, e ci riservano piacevoli sorprese olfattive e gustative, anche con il solo uso del cemento in fase di vinificazione.

**VINI** - Panorama assolutamente al di fuori dei canoni usuali sia per i vitigni usati sia per i risultati ottenuti dalla coltivazione biodinamica (siamo giunti al termine della conversione). Il **Kepos 2011** (● grenache, mourvedre, carignano, marsellanne, alicante bouschet; 30.000 bt; 15 €) esprime sentori di bosco in una combinazione perfetta tra mineralità e sapidità. L'**Ampelaia 2010** (● grenache, mourvedre, carignano, marsellanne, alicante bouschet; 20.000 bt; 25 €) ha profumi vegetali e speziati; attacca pieno in bocca, è deciso e fresco con una bella nota acida. L'**Un Litro 2012** (● grenache, mourvedre; 50.000 bt; 10 €) è vinoso, immediato nella sua mineralità e dalla facile beva. Come lascia capire il nome, è confezionato in una bottiglia di capacità singolare.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biodinamica,  
in conversione biologica