



Selezione GustERA

Fattoria Varramista, la terra del Syrah

Il colore è rosso intenso, profondo. Porti il bicchiere al naso e ti inebria un bouquet di frutti neri e spezie, con il pepe nero che fa capolino sulle altre. All'olfatto è dolce, ricorda vagamente i bolgheresi ma con sensazioni di tostato equilibrata ed elegante. Nelle annate meno giovani si stempera l'esuberanza del frutto lasciando meglio esprimere il profumo terziario ricon-



ducibile soprattutto alla liquirizia; spesso avverti note di caffè, cacao, tabacco e cuoio. Al palato emoziona, colpisce l'ampiezza, l'avvolgenza e la morbidezza. Il finale invita alla riflessione con la sua complessità e lunghezza, termina con piacevoli piccole note balsamiche che regalano freschezza. E' il vino emblema della Fattoria Varramista di Montopoli Val d'Arno, espressione verace di un terroir di forte identità che non poteva che prendere il nome dell'azienda: Varramista. Il vitigno da cui nasce è il Syrah, o la Syrah come usano dire i francesi. Grazie alle grandi potenzialità



fossili marini arricchiscono il terreno di mineralità, il vitigno eletto all'eccellenza è il Syrah. A me piace pensare al Varramista come una preziosa eredità lasciata da Giovanni Alberto Agnelli che Federico Staderini continua ad onorare al meglio per la gioia di tutti gli appassionati del buon vino.

Enrico Bimbi Enogastronomo

Gli altri vini della Fattoria Varramista

La Fattoria Varramista è riuscita nel tempo ad avere una produzione di grande rispetto. Oltre al Syrah, il vitigno che ha dato maggiore soddisfazione per le performances qualitative è l'autoctono Sangiovese che dà origine a gran parte dei vini della gamma. Ovunque si apprezza l'abilità dell'enologo Federico Staderini nel riuscire a ben maturare i polifenoli, con i tannini levigati e rotondi che impattano sul palato con piacevole morbidezza. Il Sangiovese è il padrone di casa del Frasca (dove coabita con Merlot e Syrah), nell'Ottopioppi (estremamente elegante nella simbiosi con il Grenache), nel buon Chianti Monsonaccio ed infine nello Sterpato (con piccole percentuali di Merlot e Cabernet). A questi si aggiungono il fresco Vermentino e lo splendido Marruchetone Rosso, dove l'imperioso Petit Verdot si stempera nella raffinatezza del Grenache. Completa la gamma un buon Olio di varietà autoctone Toscane, prodotto a Capalbio nella tenuta Marruchetone.

Enrico Bimbi Enogastronomo

**Prossimo appuntamento Giovedì 08 Settembre
approfondimento Azienda Agricola Col di Conca**



MACELLERIA - GASTRONOMIA
CATERING - PRANZI VELOCI

Via Tosco Romagnola, 212/D
56026 Pontedera (PI) - Italy - tel. +39 0587 212250
www.desideri1958.com - info@desideri1958.com

la varietà è tra le più ricercate e diffuse al mondo ma sono davvero pochissime le zone dove riesce ad eccellere in modo costante. Forse sono un po' campanilista ma ritengo che la vera alternativa alla francese Valle del Rodano sia rappresentata da alcune nicchie della Toscana. Questo anche per la latitudine strategica che permette caldo e sole, necessari all'uva Syrah, senza però quegli eccessi che spesso ne inficiano la finezza. Se oggi Fattoria Varramista è riconosciuta come uno di quei luoghi eletti di alta vocazione per la vite Syrah lo si deve alla lungimiranza di Giovanni Alberto Agnelli che ho avuto il privilegio di conoscere, restando ammirato dalle doti umane, dalla purezza d'animo nell'affrontare qualsiasi problema con decisione, capacità, impegno, dalla volontà di non accettare compromessi e dalla convinzione della necessità di concertarsi con umiltà con i collaboratori. Un grande uomo, che negli anni '90 decise di stare vicino alla sua Piaggio trasferendosi in Varramista che tanto amava per la straordinaria bellezza naturalistica. Nel contempo ha avuto l'intuito di intraprendere un progetto di riconversione della viticoltura affinché dalla sua terra potesse nascere qualcosa di importante dal punto di vista enologico. Da qui nasce la collaborazione, trasformata presto in amicizia, con l'enologo Federico Staderini che con grande professionalità e competenza ha avviato una sperimentazione per verificare le attitudini dei vari vitigni. In questa oasi dove la natura regna sovrana, dove il vento marino arriva con il suo benefico influsso, dove la sabbia, ben presente insieme all'argilla, aiuta la finezza e i profumi dell'uva, dove la ghiaia trattiene il calore diurno per ridistribuirlo con parsimonia nelle ore più fredde della notte, dove i



SERGIO FALASCHI
FALASCHI
SERGIO & C. SAS

Sede legale:
Via A.Conti 16
San Miniato (PI)
Laboratorio:
Via Marzana 8/F 56028
San Miniato (PI)
tel. 0571 408153



FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAUGLIA PISA ITALIA

Tel. +39 050 657079

Il Rifocillo
sapori e profumi toscani

Tel. +39 050 6201347
Cell. 342 6165421

Via Marconi, 13 A/B - 56043 Acciaio di Fauglia (PI)

COL DI CONCA SOC. AGR.



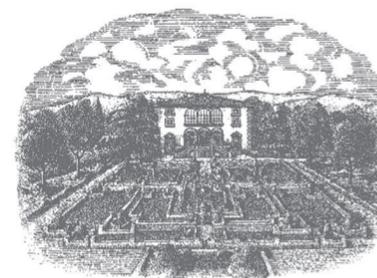
Una realtà che nasce dalla passione
Success built on passion



Vi aspettiamo :
12 Maggio presso il Ristorante Enoteca la Cantinetta vini (Pontedera)
29 Maggio A Cantine Aperte presso le cantine Degli Azzoni La Rotta - Pontedera
12 Giugno Mangialonga Comune di Pontedera presso Madonna di Ripaia Treggiaia

COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)
tel.329-8148032

VARRAMISTA®



Produzione e vendita vino ed olio,
degustazioni guidate, ospitalità turistica

Fattoria Varramista Spa
Via Ricavo Loc.Varramista,
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020
tel. 0571/44711
www.varramista.it-info@varramista.it



Life For Music