

La vinificazione del Fiano nella Masseria Altemura

F. GIACOSA¹

La vinificazione del Fiano nella Masseria Altemura (BR) segue un protocollo qualitativo a partire dall'impianto del vigneto, avvenuto nel 2001, che prosegue nella gestione generale del vigneto con particolare riguardo alle potature a secco e in verde (sfemminellature, defogliazione, cimature ecc.).

Molta attenzione è stata dedicata alla parete fogliare e alle rese in uva da noi ritenute ottimali sotto i 2 kg. per vite.

L'obiettivo principale è quello di ottenere uve sane e ben mature soprattutto, in questo caso, per salvaguardare l'aspetto aromatico.

Nel 2009 abbiamo iniziato la vendemmia del Fiano il 15 di settembre, una settimana dopo rispetto allo scorso anno, con uve di un bel colore giallo variante dal paglierino al colore oro nella parte del grappolo più esposta al sole, croccanti e gustose.

Il peso medio degli acini è risultato di gr. 1,3; il grado zuccherino di 19,2° Babo, pari a 12,6 % vol. di potenziale in alcol, l'acidità di 6,3 g/l, il pH di 3,29 e l'acido malico di 1,4 g/l.

La raccolta è avvenuta a macchina (Braud di ultima generazione) a bassa velocità e battoni regolati al minimo.

La percentuale di acini interi all'arrivo in cantina superava il 97 %.

Le uve sono state pigiate a rulli ben distanziati e pressate con una pressa a depressione, fuori dal contatto dell'aria.

È stato separato il 68 % del mosto di prima qualità, solforato con 50 mg/l di anidride solforosa, raffreddato a 8° C. e sottoposto a sedimentazione statica.

Il mosto, non eccessivamente limpido, è stato posto a fermentare in serbatoi da 250 hl di capacità, muniti di sistema di raffreddamento. Il mosto di Fiano è stato inoculato con 10 g/hl di lieviti secchi selezionati con integrazione di 15 g/hl di nutrienti per favorire la formazione di una adeguata biomassa.

L'avviamento della fermentazione è avvenuto il giorno seguente con una temperatura imposta a 18° C.

Al secondo giorno di fermentazione è stato praticato un arieggiamento per favorire la moltiplicazione dei lieviti.

1. Cantine Zonin, via Borgolecco 9, Gambellara (VI)

La fermentazione tumultuosa si è protratta per 12 giorni e, attualmente, il vino è mantenuto a contatto con i propri lieviti ad una temperatura di 12° C.

Contiamo di mantenere il Fiano 2009 per almeno 4 mesi sui lieviti praticando periodiche dispersioni degli stessi, per evitare un compattamento sul fondo del serbatoio.

L'obiettivo enologico è stato quello di raggiungere uno stile di vino dal carattere varietale ben presente, fine, piacevole, consistente, ma non pesante o complicato.

Pertanto, non è stata praticata la macerazione a freddo con le bucce e soprattutto è stato escluso l'utilizzo del legno.

Prevediamo di porlo in bottiglia e di poterlo quindi degustare dal prossimo mese di aprile.