

GAZZETTA DI PARMA

IL VINO

Faunomoro Vino Bianco Biologico Il Matto 2022

Un metodo ancestrale, fruttato al naso ed esplosivo al sorso



Faunomoro Vino Bianco Biologico Il Matto 2022

di [Andrea Grignaffini](#)

07 Novembre 2024, 09:38

Il Faunomoro è una giovane realtà familiare certificata biologica e biodinamica, un progetto nato ufficialmente nel 2022 da un'idea di Simona Sara e Matteo Moretti. La tenuta si estende in Alta Val Tidone, nel territorio dei colli piacentini a circa 400 metri d'altezza, dove la natura ancora in gran parte incontaminata tratteggia incantevoli paesaggi tra boschi, campi, pascoli e vigneti. I terreni ricchi di argilla e il semplice avvicinarsi delle stagioni definiscono in modo del tutto naturale il carattere delle uve da cui nasce la selezione di vini dell'azienda agricola, affiancando la produzione di latte di capra, miele, frutta e olio extra vergine d'oliva. E su questo ci soffermiamo perché i prodotti caseari sono di buon livello espressivo, tra questi si staglia un formaggio morbido e cremoso di bella tessitura. I vigneti si estendono per quasi un ettaro; nella cura e nel rispetto più assoluti dell'ambiente e delle piante si coltivano, con metodo Guyot, Ortrugo e Malvasia da cui originano i vini bianchi, Syrah, Barbera, Cabernet Sauvignon e Fortana da cui si ottengono i rossi.

Tutti i vini sono tutti certificati biologici, macerati sulle bucce e non filtrati, così la personalità delle uve si esprime al suo massimo e si esaltano appieno le peculiarità

dell'annata di produzione, a volte creando armoniche combinazioni. Il vino bianco fermo bio «Il Matto» nasce da uve di Ortrugo raccolte a mano e lavorate in purezza. Prodotto secondo il metodo ancestrale senza aggiunta di lieviti (pochissimi, i solfiti), viene macerato sulle bucce, processo che dona al vino il suo inconfondibile colore dorato brillante; non è filtrato. Al naso, il bouquet dal profumo persistente e fruttato presagisce il sorso deciso e prorompente che esplose in bocca con note di frutta candita, lievitati, spezie dolci e suadenze di uva malaga riprendendo perfettamente le note olfattive.

Sentori Fruttati, canditi

Abbinamenti Merenda, salumi, primi piatti rustici

Voto 86/100

Prezzo in enoteca 16 euro

Qualità/prezzo 3/5