

Vino della settimana: Pinot Grigio Tenuta Sant'Helena 2014 di Fantinel

on 13 Febbraio 2016. Pubblicato in Il vino della settimana



Collio Doc

di Gianni Paternò

Noto albergatore e ristoratore nell'alto Friuli, **Mario Fantinel**, che il proprio mestiere lo svolgeva con competenza e passione, nel 1969 acquistò i primi vigneti nel Collio perchè desiderava offrire ai suoi clienti il meglio. Questo amore per il vino lo trasmise ai figli **Luciano**, **Gianfranco** e **Loris** che, attraverso un lungo lavoro di selezione, ampliarono le proprietà della famiglia acquisendo i migliori vigneti nelle zone più vocate del Friuli Venezia Giulia.



(Luciano, Loris e Gianfranco Fantinel)

Quella piccola azienda agricola, con la terza generazione guidata da **Marco**, il presidente, si è trasformata in una cantina dal prestigio internazionale, oltre 300 ettari di vigneti nelle zone Doc: Grave, Prosecco, Collio e Colli Orientali del Friuli, zone particolarmente vocate alla produzione di particolari vitigni sia per i terreni che per il microclima.



(Marco Fantinel)

Fantinel è un'affermata azienda che produce 4,5 milioni di bottiglie l'anno esportando in 90 paesi.



(Vigneti di Tenuta Sant'Helena)

Sede dell'azienda e cantina a Tauriano di Spilimbergo e vini suddivisi in tre linee: **Tenuta Sant'Elena** nel Collio, quasi al confine con la Slovenia, dove nascono vini dal corredo aromatico intrigante, dal corpo robusto ed avvolgente e dalle sorprendenti potenzialità evolutive; **Borgo Tesis**, nel Grave del Friuli attorno alla cantina, da cui derivano vini ricchi di personalità; infine gli **Spumanti**, settore in cui Fantinel è più conosciuta, sempre nel Grave, con spumanti e Prosecco esclusivamente Charmat senza trascurare la qualità e senza cedere alla moda del metodo classico che era anche adottato fino al 1998. Affiancano i vini, tra l'altro, un'azienda di prosciutti San Daniele, una joint-venture con Italia Independent di Lapo Elkann per una linea dei migliori Prosecco millesimati, un ristorante a Vencò di Dolegna.



(Terreno del Collio)

Delle oltre 20 etichette recensiamo il **Pinot Grigio Tenuta Sant'Helena**, un Collio Doc, denominazione che comprende 8 comuni della provincia di Gorizia in cui la coltivazione del Pinot Grigio è particolarmente diffusa. Le uve provengono dalle vigne di Vencò a **Dolegna del Collio**, 35 ettari con terreni marnosi, fertili, provenienti dalla disgregazione glaciale dei monti, colline anche ripide a quote dai 200 ai 270 metri, molto ventilate tanto che i trattamenti sono effettuati per un massimo di 3 volte l'anno.



(Pinot Grigio)

La vendemmia è effettuata a mano e le uve in cassette percorrono 2 volte al giorno i 64 chilometri per la cantina in camion refrigerati. A **Tauriano** sono diraspate e pressate dolcemente prendendo solo il 65% del mosto; una refrigerazione a 2 o 3 gradi per 24-36 ore con decantazione statica e illimpidimento, travaso e fermentazione a 15-16 gradi con lieviti selezionati da circa 25 anni di esperienza. La fermentazione dura 20 giorni, ulteriore refrigerazione a meno di 10°, riposo per circa un mese nei lieviti tenuti in sospensione, chiarifica e filtrazione leggera poi in bottiglia dove riposa almeno un mese. Solfiti totali bassi, al massimo 110 milligrammi per litro. Secondo le annate il vino può fare la fermentazione malolattica. L'enologo è **Alberto Zanello**.



Versato nel bicchiere il **colore** è giallo paglierino, Al **naso** è intenso, profumato di rosa, viola, mela, qualche ciuffo di paglia, una scaglia di pietra focaia, elegante, franchissimo. In **bocca** arriva rotondo, inizialmente morbido per crescere poi con un'equilibrata e fragrante mineralità, una giusta acidità, una succulenta salinità, un'armoniosa struttura, un lungo finale con un retrogusto di mandorla un filo amarognola.

Bianco di uso ad ampio spettro, abbiniamolo con un risotto ai carciofi, tortelli di zucca, spigola ai ferri, formaggio Montasio. Sono 80 mila le bottiglie che si trovano allo scaffale a 20 euro.

Rubrica a cura di Salvo Giusino

Fantinel

via Tesis 8

33097 Tauriano di Spilinbergo (Pn)

tel. 0427 591511

fantinel@fantinel.com

www.fantinel.com