

di Andrea Cuomo
**La vite
è meravigliosa**

Roeno, un Riesling stile Mosella

Si chiama Collezione di Famiglia è già questo facile capire quanto la famiglia Fugatti tenga al Riesling Renano della propria azienda Roeno, di cui è da poco uscita l'annata 2018, un vino che si ispira in modo esplicito al metodo tradizionale di lavorazione di questo nobile vitigno nella Mosella. Le uve, accuratamente scelte da vigneti che si collocano tra i 200 e i 600 metri di altitudine, tutti con ottime esposizioni e con il vantaggio di pronunciate escursioni termiche, sono ossigenate già in fase di mosto, ciò evita qualsiasi segno di ossidazione e la fermentazione si svolge tra i 18 e i 21 gradi, temperatura più elevata rispetto agli usi attuali. Quindi si svolge un prolungato affinamento, parliamo di 18 mesi in grandi botti di legno e di 36 mesi di bottiglia. Il risultato è un vino pulito e nitido, elegante al naso, con richiami di pietra focaia, idrocarburi, sentori agrumati e con indiscutibili note minerali in bocca. Un vino davvero esplosivo, che entusiasmerà gli amanti di questo vitigno ma sedurrà anche gli altri.

Roeno è un'azienda vitivinicola della Terradeiforti, un magnifico territorio incastonato sulle sponde del fiume Adige, tra il Monte Baldo e l'Altopiano della Lessinia. Il progetto è nato nel 2003 dall'idea di Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani, che sono rispettivamente il direttore di produzione e l'enologo della cantina.

