

I Vini della Tenuta di Fiorano / su L'Arcante

by - venerdì, Luglio 05, 2019

<http://www.vinotype.it/i-vini-della-tenuta-di-fiorano-su-larcante/>

Da *larcante.com*, 31 maggio 2019, "I Vini della Tenuta di Fiorano" di Angelo Di Costanzo

Il luogo è incantevole, situato a ridosso dell'Appia Antica e dell'aeroporto di Ciampino, i suoi vini perlomeno inaspettati, intrisi come sono di storia e più di qualche mistero ancora oggi, più che mai, parte delle gesta della nobile famiglia del Principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi.

[..]

Tutto nasce per volontà del Principe Alberico Boncompagni Ludovisi, personaggio tutt'ora avvolto da un non so ché di leggenda e mistero che tra gli anni '40 e '50, mosso da una personalissima grande passione per i vini bordolesi si mise in testa di farne qualcosa di verosimile proprio da queste parti, piantando, tra i primi in Italia, vigne di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sémillon oltre che un po' di Malvasia di Candia.

Per la verità gli annali raccontano che a Fiorano il vino si cominciò a produrlo già qualche anno prima, sin dal 1930, ma da varietali già diffusi in zona, l'area dei Castelli Romani è ad un tiro di schioppo da qui. Ma è nel primo dopoguerra che il Principe decide di fare sul serio, assai poco convinto dalla qualità dei vini prodotti sino ad allora, a tal punto da affidarsi all'enologo Giuseppe Palieri che sin da subito propose di innestare su buona parte delle viti della tenuta alcuni varietali bordolesi, il Cabernet e il Merlot per la parte dei rossi, il Sémillon per farne i bianchi, in uvaggio con la Malvasia locale a sua volta sostituita poi con un altro varietale d'oltralpe, il Viognier. E a dare maggiore slancio alla "visione" del Principe contribuì di lì a poco anche un misconosciuto Tancredi Biondi Santi venuto da Montalcino, chiamato successivamente la morte di Palieri per dare continuità al progetto enologico avviato.

[..]

Oggi la Tenuta di Fiorano conta ben 200 ettari di proprietà di cui buona parte destinati a vigneto, a uliveto, alberi da frutto ed altre colture tra le quali grano ed altri seminativi. Sono terreni caratterizzati da una forte matrice vulcanica, con substrati di pozzolane violacee e sedimenti di varia natura tra le quali polveri di eruzione e di trasporto. Abbiamo provato le annate più recenti delle quali, con piacere, lasciamo traccia.



Fiorano bianco 2016, da

Grechetto e Viognier pari quantità. Viene lasciato *sur lies* in botti di rovere e di castagno da 10 ettolitri. Il colore è paglierino carico, il naso è subito fruttato di pesca bianca e nespola, poi un po' più ampio, anche buccioso, balsamico, sa di fiori e macchia mediterranea. Al palato ha buona indole, potremmo dire morigerata nonostante il buon corpo e il tenore alcolico (14% vol.), ha sapore equilibrato e morbido, nessuna particolare velleità acida ma tanta sostanza, con un finale di bocca "vivace" e ben sostenuto, minerale, piacevolmente sapido. Di quei bianchi sorprendenti che durante tutto un pasto rivelano ad ogni sorso qualche sfumatura di cui poter raccontare.



Fiorano rosso 2013, da uve Cabernet Sauvignon e Merlot. E' prodotto generalmente per 2/3 da Cabernet e lasciato maturare in vecchi fusti di rovere di Slavonia da 10 ettoltri. Il Colore è di un rubino vivo ed intenso, non di quelli particolarmente concentrati. Il corredo aromatico rimanda quasi subito a note austere e sentori tostati, il lungo affinamento però non distraiga da gradevoli sensazioni di piccoli frutti rossi e neri, ribes e mirtille che lentamente si riappropriano del naso, aggiustandone il tiro, dipingendo così un quadro olfattivo interessante ed elegante. Nonostante l'annata non sia stata proprio di quelle a cinque stelle, il sorso è pieno, forse non di quelli che riempiono la bocca ma è giustamente misurato, con tannino di grana finissima e un gradito ritorno di frutto sul finale di bocca che gli rende una beva godibilissima e fluente.

Trovate [qui](#) l'intero articolo di Angelo Di Costanzo su *L'Arcante*

PDF document by Vinotype