



Docet, il taglio bordolese di Conti di San Bonifacio Wine Resort

DI CELESTINO SELLAROLI

Per “Il vino del mese” in questo numero parliamo del vino Docet, il taglio bordolese di Conti di San Bonifacio Wine Resort, un mix perfetto di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, entrambi al 50%, ideale per chi ricerca l’intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi, tessitura tannica e un gran corpo

La crescita enologica della terra di Maremma ormai può essere considerato un dato acquisito. Negli anni grazie agli sforzi di tantissimi produttori, che in questo angolo di Toscana hanno deciso di investire, tutto il comparto ha fatto passi da gigante. Quando però ti imbatti in realtà vitivinicole come quella di Conti di San Bonifacio Wine Resort la percezione del salto di qualità diventa sicuramente ancora più netta. Qui il livello sale e non di poco.

L’azienda è situata dalle parti di Gavorrano (in località Casteani per la precisione) tra le colline dell’entroterra e il mare che dista poche decine di chi-

lometri e proprio per la sua collocazione gode di un microclima eccezionale, decisamente ottimale per la viticoltura.

Il resort – caratterizzato da un lusso italiano che avvolge la location in tutta la sua bellezza – è il risultato dell’amore e della dedizione messi in questo progetto da Manfredo, Conte di San Bonifacio, e da sua moglie Sarah che dal niente hanno creato un luogo speciale che si muove nei settori dell’accoglienza, della ristorazione (con il ristorante “La Maremmana” aperto anche agli ospiti esterni: è una vera chicca che consigliamo di sperimentare) ed ovviamente del vino.

Sette camere esclusive costruite da artigiani locali selezionati con accuratezza per rappresentare appieno lo stile tradizionale toscano danno l’idea del comfort, del relax, della pace che qui si respira in ogni angolo.

Ma Conti di San Bonifacio, oltre ad essere un luogo ideale per chi è in cerca di una vacanza esperienziale in grado di trasmettere emozioni è una meta speciale anche per gli amanti del buon bere. L’impegno e la passione di Manfredo e Sarah, il loro lavoro e quello del loro team – con il prezioso supporto del winery manager Ilario Veronesi e dell’e-

nologo Luca D'attoma – ha dato vita a tre vini rossi – *Monteregio* di Massa Marittima DOC, *Docet* IGT Maremma Toscana e *Sustinet* IGT Maremma Toscana – un bianco – il Pinot Grigio IGT – e ad un prosecco DOC Treviso Extra Dry prodotto nel padovano, terra natale di Manfredo. Oltre a questi l'azienda produce anche un olio extravergine di oliva biologico ed una grappa.

“Il vigneto coltivato con la stessa cura di un giardino ed un lavoro minuzioso ed appassionato in cantina – sottolinea il Conte Manfredi –, hanno reso i nostri vini un successo internazionale. Il Wine Resort offre tante attività per scoprire il mondo del vino sia per gli ospiti dell'hotel che per i visitatori esterni: dalle degustazioni con il sommelier alle visite in cantina, dai wine tasting alle esperienze winery. L'invito è quello di venirci a trovare in azienda, per entrare a far parte del nostro mondo”.

Conti di San Bonifacio si contraddistingue per la produzione di vini di altissima qualità in cui niente è lasciato al caso. Basta guardare la bottiglia (che non si presenta con la classica etichetta, ma con incisioni serigrafate sul vetro), per capire il livello. *“Creare vini unici che raffigurano la terra da cui provengono ha significato e significa un impegno senza sosta nella selezione manuale dei grappoli così che solo i migliori arrivano in cantina”*, sottolinea ancora Manfredi. Le varie annate di questo luogo paradisiaco sono invecchiate in barriques e in bottiglia per uno o due anni, al fine di presentarsi al meglio sui mercati italiani e soprattutto internazionali.

Qui, nello spazio dedicato a *“Il vino del mese”*, in questo caso ci soffermiamo

mo sul *Docet* – annata 2011 – il blend bordolese dell'azienda, ideale per chi ricerca l'intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi, tessitura tannica e un gran corpo.

“Il Docet – sottolinea ancora Manfredi – viene realizzato al 50% con uve Cabernet Franc e al 50% con uve Cabernet Sauvignon, vendemmiate e selezionate manualmente verso la metà di settembre. Dopo le prime fasi di vinificazione svolte in acciaio a temperature controllate, il mosto viene lasciato elevare per 18 mesi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Prima di essere messo in commercio, il prodotto affina in bottiglia per almeno 12 mesi”.

Il vino scaturisce dalle uve di due piccoli vigneti di circa 7 anni, il primo di Cabernet Franc di 1,07 ha, il secondo di Cabernet Sauvignon di 0,93 ha, situati ad un'altitudine di 85 metri s.l.m. con esposizione est-ovest frontale. Il terreno, ricco di argilla e molto ben drenato grazie alla prossimità di un torrente e l'abbondanza di scheletro, è assai povero e crea le condizioni ideali per una crescita in equilibrio delle piante e una naturale bassissima produzione per ceppo.

Il Docet, prodotto in circa 5.000 bottiglie, ha riscosso consensi anche nelle principali guide di settore ottenendo diversi premi e segnalazioni: Veronelli: 94/Super 3 Stars; Gambero Rosso: Due Bicchieri; Ais: 4 Grappoli; Decanter: Bronze Medal; Iwc: Silver Medal; Ian Dagata: 91+

Info: Conti di San Bonifacio Wine Resort - Località Casteani 1, 58023 Gavorrano (GR), tel. 0566 80006, web www.disanbonifacio.com

La degustazione

Il *Docet* è caratterizzato da un colore rosso rubino, con leggere trame violacee.

Si apre con un elegante e raffinato bouquet fruttato, dove le note di lampone di mirtillo esaltano il naso insieme a leggeri sentori speziati ed erbacei, tipici dei vitigni.

In bocca dimostra una grande struttura e un'ottima freschezza, con un tannino morbido ed un finale molto persistente.

Perfetto in abbinamento con carni rosse alla brace, arrostiti e selvaggina, non troppo condita.

