



## VALDAMONTE



Frazione Valdamente, 47 - tel. 0385 79665  
www.valdamonte.it - valdamonte@gmail.com

**VITA** - Alberto Fiori insieme alla moglie Carola Manstretta porta avanti un'azienda a gestione familiare nel cuore della valle Versa. La sua è una realtà con un passato, come tante in questo territorio, di conferitori di uva per la nota cantina sociale. Alberto ha contribuito al salto e a disegnare una filiera semplice, fatta di vini onesti, schietti, dal buon rapporto tra la qualità e il prezzo. Da qualche anno si è aggiunta la gestione di un agriturismo, punto fermo per scoprire il ricco patrimonio enogastronomico locale.

**VIGNE** - Segnaliamo la scelta di abbandonare la certificazione biologica, ma non per questo ci sentiamo di sminuire l'operato di Alberto nella valorizzazione delle sue colline, gestite con sensibilità agronomica ed esaltazione delle differenze tra i filari. Apprezzabile la decisione di distinguere con scelte sartoriali le uve di riesling renano poste sul crinale di un vigneto ricchissimo di calcaree e gesso.

**VINI** - Anche il Metodo Classico, new entry dell'anno, conferma l'intenzione di Alberto di dar luce a vini giocati su beva e freschezza.

**347 m.s.l.m. Rosso 2021** ● barbera, croatina; 12.000 bt; 8 € - ☞ - L'etichetta che più racconta con coerenza l'azienda, in un vino che è chiaro, accomodante, comprensibile e mai banale. Un inno alla piacevolezza pura e senza fronzoli dell'Oltrepò.

**Extra Brut Le Stelle 2017** ☼ 1.200 bt; 21 € - ☞ - Esordio in un millesimo che ha ceduto calore e consistenza alla base di Pinot nero, senza privare questo Metodo Classico di eleganza e succosità.

**347 m.s.l.m. Bianco 2021** ○ 3.500 bt; 12 € - ☞ - Riesling renano in purezza, per una versione che gioca su rapidità e beva semplice e goduriosa.

**O.P. Bonarda Frizzante 900 2021** ☼ 3.500 bt; 11 € - ☞ - Metodo Charmat, caldo, speziato, espressivo.

---

ha 15 - bt 50.000

**Fertilizzanti** letame

**Fitofarmaci** chimici di sintesi, rame, zolfo

**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale

**Lieviti** fermentazione spontanea, selezionati industriali

**Uve** 100% di proprietà

**Certificazione** nessuna certificazione

