

IMOLA (BO), ALLA FATTORIA MONTICINO ROSSO TRADIZIONE ED ECCELLENZA DEI VINI DEL TERRITORIO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

La **Fattoria Monticino Rosso**, situata a 150 metri slm nelle dolci degradanti colline che contornano **Imola**. è un'azienda agricola e vitivinicola a conduzione familiare. Costituita nel 1965 da **Antonio**



Zeoli, oltre ai primi 13 ettari del **podere "Olmo"**, è stata ulteriormente integrata con l'acquisizione dell'attiguo **podere "Monticino Rosso"** di 24 ettari, da cui è tratto il nome dell'intera tenuta.

Negli anni successivi sono entrati in azienda anche i figli **Luciano** e **Gianni**, che attualmente la gestiscono.

La **Fattoria Monticino Rosso** sorge in un'area di confine in cui la produzione dei vini frizzanti dell'**Emilia** cede il passo ai vini fermi ed impetuosi della **Romagna**. La tenuta

agricola di storica derivazione e già censita nei primi anni dell'800, per almeno un secolo fu proprietà dei signori **Codronchi Torelli**, nobile famiglia imolese.

Così, per ricordare ed onorare la **Famiglia Codronchi** che seppe mantenere e conservare questi possedimenti, preservandone la coltivazione dei vitigni della tradizione,



la **Famiglia Zeoli** ha inteso dedicarle uno dei vini più significativi, la selezione di **Albana di Romagna Secca**, denominandola "**Codronchio**".

Dei 47 ettari aziendali, 23 ettari sono vitati, per una produzione annua di circa 130 mila bottiglie di cui quasi il 40% destinate

all'esportazione, altri ettari destinati a frutteto con qualche macchia boschiva di contorno.

L'evoluzione vitivinicola dell'azienda ha subito in questi anni una trasformazione tuttora in fase evolutiva per consentire la coltivazione della vite di alta qualità, nel



rispetto delle caratteristiche dei terreni e del clima.

Nell'attività vitivinicola vengono

utilizzate tecniche moderne ma in grado di mantenere la caratteristica peculiarità della produzione vinicola integrata ed inserita nella più ampia tradizione della **Romagna**.

L'invidiabile posizione dell'estensione vitata in collina, consente e favorisce una produzione artigianale di vino abbinata alla lungimirante decisione di concentrare l'attività sui vitigni

autoctoni come **Albana, Pignoletto e Sangiovese di Romagna**.

Ma il vero salto di qualità produttiva è stato realizzato con l'implementazione nell'anno 2000 della nuova cantina. La nuova struttura è stata concepita per ottimizzare le fasi di





trasformazione delle uve di produzione aziendale ma anche per renderla accogliente nei confronti dei visitatori accompagnati alla conoscenza dell'intero percorso produttivo del vino, dalle uve all'imbottigliamento.

Nella parte interrata della cantina sono state ricavate la **sala di fermentazione**, la **barricaia** che contiene botti di rovere francese ed

un deposito destinato all'affinamento in bottiglia.

Un altro elemento determinante in grado di elevare ulteriormente la qualità dei vini prodotti è stato di razionalizzare e velocizzare i tempi e le fasi di vinificazione, preservando così i profumi ed i sapori delle



uve che vengono lavorate velocemente dopo la raccolta effettuata in piccole cassette.

La punta di diamante della produzione vinicola della **Fattoria Monticino Rosso** è certamente il pluripremiato **Codronchio Romagna DOCG Albana Secca**. Un vino da vendemmia tardiva che nasce da un'accurata selezione delle uve dei cru aziendali, raccolta a mano e solo quando iniziano a comparire le prime tracce di muffa nobile che influenzano i sapori e rendono il vino molto più profondo, davvero unico e speciale.

Il **Codronchio** è vinificato in acciaio a temperatura controllata con affinamento delle fecce fini in barrique francesi ed affinato in bottiglia 8 mesi prima della commercializzazione. Per questo il **Codronchio** è un vino nobile, con una grande carica minerale, che può sostenere un invecchiamento decennale, ma prendendo sempre come punto di partenza

l'uva, per consentire che i sapori del terroir possano emergere.

E che dire del **Sangiovese S** con caratteristiche precise che lo rendono riconoscibile per le seducenti connotazioni olfattive e gustative. Viene vinificato con macerazione nelle bucce per circa tre settimane a temperatura controllata e fermentato in vasche in acciaio, con affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.





Il nobile vitigno si esprime con la freschezza del frutto, a base di ciliegia e frutti di bosco, oltre a sfumature di fiori e di spezie che creano un'affascinante armonia, a cui si aggiungono i tannini intensi ma di grande finezza.

Da provare anche l' **Albana di Romagna DOCG Passito** che nasce solo nelle annate dalle condizioni perfette, con i grappoli migliori lasciati ad appassire sulla pianta e poi raccolti quando attaccati dalla muffa nobile. Viene vinificato in barrique francesi per 2 anni, cui segue un affinamento di 8 mesi prima di essere immesso in commercio.

La produzione vinicola è acquistabile presso lo Spaccio Aziendale, aperto tutti i giorni da lunedì a sabato (dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 18).

Mentre chi intende gustare i vini della **Fattoria Monticino Rosso** comodamente a casa, può contattare l'azienda (info@fattoriamenticinorosso.it) ed i vini acquistati saranno consegnati direttamente a domicilio.

www.fattoriamenticinorosso.it

Piergiorgio Felletti