

## RIOLO TERME (RA), AZIENDA VITIVINICOLA “I CASINI”, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE PER VINI DI ECCELLENTE QUALITÀ



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

La **Valle del Senio** segna una profonda cicatrice tra i monti che la contornano e disegna uno scenario di dura e stupefacente bellezza. Le degradanti pareti montagnose, fatte soprattutto di gesso ed incise da profondi calanchi di argilla, compongono e distinguono un ambiente naturale che, con l'andamento ventoso, il sole e l'acqua abbondante, si integrano per generare e sostenere una produzione vitivinicola di elevata qualità.



Questa felice fusione di elementi ha consentito di impiantare e negli anni consolidare l'attività vitivinicola dell'**azienda "I Casini"** della famiglia **Nicolardi**, avviata a metà degli anni 50' del secolo scorso dalla determinazione e della perseveranza, oltre che della

speranza in un futuro migliore, del capostipite **Alfonso** immigrato in questa terra romagnola dal natio **Molise**.





Così, dopo oltre mezzo secolo di duro lavoro, determinazione e passione, la famiglia **Nicolardi** ha potuto consolidare la produzione elevando sempre più il livello e la qualità dei vini più caratteristici della **Romagna**.

Attualmente, l'**azienda vitivinicola "I Casini"**, a conduzione ancora familiare, è gestita da **Alfonso Nicolardi**, il nipote del fondatore da cui ha preso il nome, supportato dal padre **Vittorio**,

ancora operativo ed impegnato nell'attività aziendale.

La proprietà si estende per 30 ettari di cui di cui a 12 ettari vitati, impiantati a **Sangiovese, Albana, Trebbiano, Cabernet Sauvignon** e **Barbera**, posizionati tutt'intorno agli immobili



adibiti a cantina, a punto di vendita ed a sala di degustazione.

La produzione di nicchia conta un confezionamento annuo di 5 mila bottiglie delle diverse etichette, di **Sangiovese, Albana, Trebbiano** e **Pignoletto**, oltre al mantenimento dell'attività iniziale e mai abbandonata di vendita di vino sfuso e per servizi

alla ristorazione, con l'introduzione di nuovi sistemi di confezionamento come bag-in-box per i vini fermi e fusti in acciaio per i vini frizzanti.

Per valorizzare mantenere nel tempo le migliori qualità del prodotto raccolto, nell'**azienda "I Casini"** vengono seguiti

precisi criteri, tra cui la scelta dell'epoca della vendemmia in rapporto al grado di maturazione, tempi differenziati di raccolta effettuata esclusivamente a mano, l'immediata pressatura soffice effettuata subito dopo la raccolta utilizzando una pressa pneumatica in particolare per i vini bianchi.

Ed ancora, l'effettuazione di frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce nel trattamento dei vini rossi, oltre a porre un'attenzione quasi maniacale nel corso di tutto il delicato e determinante processo di fermentazione.

Ed il processo di vinificazione, che consente la trasformazione dell'uva in vino e del suo affinamento, viene effettuato ancora al naturale.



Le etichette prodotte, comprendono la **Linea IGT**, che richiama a riferimenti di epoca rinascimentale di **Riolo**, come il **Moro dei Casini-Sangiovese Rubicone IGT**, **Il Trionfo del Duca-Barbera Ravenna IGT**, **Dama Cecilia-Trebbiano Rubicone IGT** ed **Il Segreto di Beatrice-Trebbiano Rubicone IGT**.

Ottime anche le etichette di **Sangiovese DOC Superiore** e di **Pignoletto Spumante Ginestra Extra Dry**, con seconda fermentazione eseguita con **metodo Martinotti o Charmat**.

Insomma, l'attività aziendale risulta frutto della fusione tra i valori tradizionali mantenuti nel tempo con il supporto delle moderne tecniche vitivinicole, che consentono la produzione di vini che racchiudono tutte le eccellenti qualità de vitigni tipici romagnoli.

[www.vinideicasini.it](http://www.vinideicasini.it)

Piergiorgio Felletti

