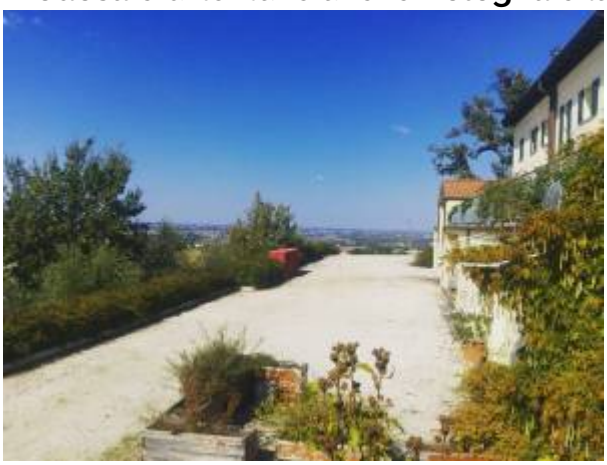
ZOLA PEDROSA (BO), L'AZIENDA MANARESI TRA AGRICOLTURA E VINI, UN'ECCELLENZA FATTA DI NATURA



Categories: Enogastronomia News, News

Come un prezioso diadema composto dal corpo aziendale vitivinicolo con cantina interrata al centro, contornato e quasi protetto da 11 ettari di vigneti tutt'intorno, sul colle di Bella Vista che domina **Zola Predosa** e di lontano anche **Bologna** e la fertile pianura, è adagiata la **Società Agricola Manaresi**. La titolare dell'azienda, **Donatella Agostoni**, è nipote dell'artista **Paolo Manaresi** (1908-1991), pittore e incisore, annoverato tra i grandi artisti del Novecento, al quale è stata dedicata questa realtà vitivinicola ubicata alle porte della città felsinea che, segnata dal suo splendido isolamento consente la produzione di vini di grande spessore e qualità.



L'azienda è gestita direttamente da Donatella, coadiuvata nell'entusiasmante ma complesso ed arduo impegno dal marito, **Fabio Bottonelli**, che quotidianamente sono alla costante ricerca di equilibrio ed eleganza per una produzione di vini d'eccellenza, che derivano esclusivamente da uve di

proprietà non disgiunta da una pratica agricola caratterizzata da basso impatto ambientale e dal rispettoso approccio produttivo con metodiche non invasive. Per una felice sintesi tra equilibrio e misura, nel vigneto ed in cantina.



Proprio la cantina è il fiore all'occhiello dell'azienda vitivinicola Manaresi, che sorge al centro del podere, è dotata di tecnologie di ultima generazione ed è parzialmente interrata sotto una casa rurale ristrutturata, limitando l'impatto visivo, garantendo tra l'altro, un ambiente ottimale per mosti e vini. Mentre nella parte antica, edificata nel primo Novecento, lasciata inalterata all'interno con mattoni a vista ed il pavimento in cotto, per un impatto visivo di grande suggestione, sono stati collocati i locali per l'affinamento dei vini.

Per presentare e proporre la propria qualificata produzione vinicola, Donatella Agostoni e Fabio Bottonelli, hanno allestito una postazione d'assaggio nel padiglione organizzato dalla Collettiva della **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** (FIVI) a **Vinitaly 2019**. Così, dal frizzante Colli Bolognesi Pignoletto DOCG a vendemmia precoce, al Pignoletto Superiore Classico Colli Bolognesi DOCG, da uve di Grechetto di vitigni datati, Donatella e Fabio hanno proposto alla degustazione anche un prezioso e fresco Colli Bolognesi doc Bologna Bianco Duesettanta 2018, una linea ed una filosofia di vinificazione che prevede l'impiego di uve Sauvignon (almeno al 50%), Chardonnay e Grechetto gentile, espressioni delle parcelle più vocate, a 270 gradi sulla collina Bella Vista. Tra i rossi, un corposo Merlot - Colli Bolognesi doc, dopo la fermentazione con lieviti naturalmente presenti sulle uve ed in cantina, il vino si affina per la maggior parte in acciaio e in bottiglia. Ed il "Controluce" - Colli Bolognesi doc Bologna Rosso, dedicato a Paolo Manaresi, vino di classe, rappresenta l'espressione pura del territorio dei Colli Bolognesi, in cui il Cabernet Sauvignon è un "quasi autoctono", perché coltivato da almeno un secolo. Quindi, il "Flora Italica" - Colli Bolognesi doc Barbera, per un'eleganza declinata al "femminile". Dopo la svinatura e la fermentazione, tutto il vino si affina in acciaio e poi in botte grande di rovere di Slavonia per 6-12 mesi, quindi ancora diversi mesi in bottiglia.



Ma, Manaresi non è solo una cantina di produzione del vino, ma anche un posto in cui incontrarsi, degustare, vedere direttamente come il vino si produce, vivendo un'esperienza emozionale oltre gustativa. Spazi verdi e panoramici circondano la cantina, con punti relax e degustazione, percorsi di visita ed osservazione. Oltre alla proposta di eventi e situazioni in stretta e ben riuscita connessione tra arte-cultura-vino-paesaggio; d'estate all'aperto, sulla terrazza panoramica oppure nel parco godendo della vista che spazia sulla città delle due torri oppure nei locali della cantina vecchia od anche nella moderna zona degustazione con punto vendita annesso.



Apertura cantina: tutti i giorni ore 9 – 20 per vendita diretta; visita con degustazione guidata (anche in inglese), solo su prenotazione ed a pagamento; aperta anche all'accesso di gruppi; è disponibile un ampio parcheggio. info@manaresi.net

www.manaresi.net
www.vinitaly.com

(Piergiorgio Felletti)