

DIVINI

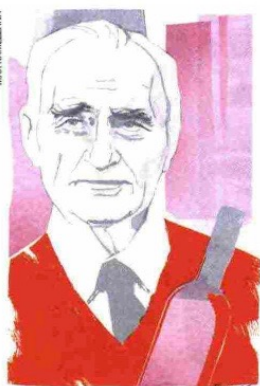
DI LUCIANO FERRARO

DOC MAREMMA

**IL VERMENTINO
PUNTA
SULLA LONGEVITÀ**
Pepi Lignana e il bianco del Casalone

Cliché vinosi: il Vermentino è un vitigno che sente il mare, da bere nell'ultima annata di produzione. Bisogna rompere i cliché per raggiungere nuovi traguardi. Ci stanno riuscendo Francesco Mazzei e i produttori di Vermentino della Doc Maremma da lui guidati. Che hanno deciso di esplorare una strada diversa, quella del **Vermentino maremmano e longevo. Con i profumi che evolvono e il gusto che si espande.** Il superamento dell'effimero è stata la chiave dell'ultimo Vermentino Grand Prix, alle Terme di Saturnia. 50 Vermentino in

MAX BAMBIZZANA



gara. Tra i 10 migliori, 9 sono dell'annata precedente a quella attuale. Solo un 2021 (Acquagiusta La Badiola). Gli altri del 2020: Perlaia dell'azienda Bruni; Burattini di Guido F. Fendi; Monnallega di Argentaia; Norcias di Colle Petruccio; Audace di Cupiroso; Matan della Bagiola; Solo di Tenuta 12; Balbinvs di Terenzi. È il **Leopoldino della Fattoria Il Casalone, quello che ci ha stupito di più**

perché abbina freschezza a potenzialità di lunga vita. Lo produce un ingegnere piemontese, già presidente della Cartiere Burgo: Pepi Lignana (nell'illustrazione qui sopra), 84 anni, affiancato dai figli Corrado e Diego. Il nome è una citazione del Catasto Leopoldino, che certifica come nell'800 già si produceva vino nella tenuta sulla laguna di Orbetello. Fu Pepi a trovare i terreni del Casalone, per caso, fermandosi sessant'anni fa sull'Aurelia a causa di un guasto della sua Fiat 600. **Il suo Vermentino, che profuma di albicocca e mela golden, contiene il 15% di Viognier che unisce forza alla sapidità del vitigno dominante.**

