

RAMPA DI FUGNANO


SCONTO -10%


Località Fugnano, 55 - tel. 0577 941655
www.rampadifugnano.it - info@rampadifugnano.it

VITA - Affascinati da San Gimignano i coniugi Gisela Traxler e Herbert Ehrenbold nel 1990 hanno deciso di acquistare una casa nell'area, e l'attenzione è caduta su Rampa di Fugnano, il cui corpo centrale sorge sulla fondamenta di un monastero dell'XI secolo. Avrebbe dovuto essere semplicemente un luogo da cui godere della vista della città e delle vigne intorno, ma il destino aveva riservato per loro un cambiamento ancora più profondo: diventare viticoltori.

VIGNE - Le viti vengono allevate secondo i principi della biodinamica appresi da François Bouchet, preservando al massimo la vitalità del terreno. L'approccio è quindi estremamente rispettoso della natura, pur senza aver mai ambito a conseguire alcuna certificazione. I terreni sono sabbiosi e argillosi, mentre il microclima fresco consente una vendemmia ritardata rispetto alle zone circostanti.

VINI - «Ogni uva ha una sua tipicità, perché alterarla?»: questa frase accende di passione Gisela e riassume l'intera filosofia aziendale, compresa la scelta di lasciar esprimere ogni varietà in purezza.

Vernaccia di San Gimignano Alata 2019 O 23.000 bt; 10 € -  - Espressione di Vernaccia identitaria e rappresentativa del territorio di origine. Dall'analisi olfattiva emergono sentori di fiori bianchi e frutta esotica, mentre all'assaggio una buona spalla acida lo rende invitante e sospinge un corpo agile. Classico il finale con una leggera nota amarognola. Versatile.

Vi Ogni È 2019 O viognier; 3.000 bt; 12 € -  - Nasce da una piccola parcella che molti suggerirono ai proprietari di destinare alla coltivazione di altri vitigni internazionali. Un viaggio in Francia fece però loro scoprire le qualità del viognier. Affinato brevemente in barrique vecchie, che donano un maggiore spessore olfattivo senza risultare invasive, è un vino dotato di un sorso dinamico e armonico.