

I MIGLIORI 100 VINI E VIGNAIOLI D'ITALIA 2024

Corriere della Sera

Luciano Ferraro e James Suckling

I MIGLIORI
100
VINI E VIGNAIOLI
D'ITALIA
2024

Come bere bene, spendere il giusto e trovare
i produttori che puntano sulla sostenibilità

PREFAZIONE DI GIAN ANTONIO STELLA



CORRIERE DELLA SERA

Fortemasso

MASSIMO FERRARI



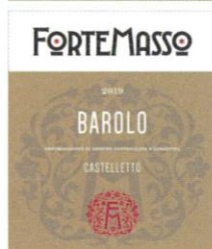
«La prima volta che ho visitato il vigneto di Monforte d'Alba sono quasi caduto, tanto è ripido». Massimo Ferrari è general manager delle tenute della famiglia Gussalli Beretta. Si divide tra le roccaforti del polo vinicolo della famiglia più nota per la fabbrica di armi: dallo Sparviere in Franciacorta al Castello di Radda nel Chianti classico, da Orlandi Contucci Ponno sulle Colline Teramane a Steinhaus in Alto Adige. Fino a Monforte, nelle Langhe, dove ha fatto crescere Fortemasso. «Siamo arrivati dieci anni fa» racconta. «Avevamo deciso di chiamarla Corte Masso, perché la tenuta è appunto composta da due corti. Ma Sandro Boscaini ci spiegò che esisteva già il nome Corte Masi, così abbiamo puntato su Fortemasso». Cinque gli ettari iniziali di Nebbiolo per il

Barolo ad una altezza di 400 metri. Se ne sono aggiunti altri 5 per Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barbera d'Alba. «Abbiamo trovato una zona impervia, una collina che stava in parte scivolando a valle» ricostruisce Ferrari «per questo ci siamo dedicati a lavori poderosi per aumentare la stabilità della terra e controllare il deflusso delle acque». Un impegno che si è trasferito nella nuova cantina (2019) e nei vini: come il Barolo Castelletto Riserva, con un gusto speziato e deciso che evoca la forza del terreno ripido.

L'AZIONE VERDE in vigna e in cantina

«La conduzione agronomica dei vigneti di Fortemasso segue il protocollo IPM (Integrated Pest Management), che prevede la gestione integrata delle erbe infestanti e la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale e l'inserimento di predatori naturali. I trattamenti fitosanitari, rispondono alle esigenze di ogni singola pianta e sono ridotti al minimo».

L'ETICHETTA



Per visitare la cantina

Località Castelletto, 21,
12065 Monforte D'alba (CN)
Tel. +39 0173 328148



BAROLO DOCG CASTELLETTO 2019

Le uve provengono da vigneti molto ripidi che si trovano nel comune di Monforte d'Alba. Il gusto è profondo e avvolgente per un sorso materico con venature profumate di fieno, liquirizia e delicati tratti di viola. Di grande complessità e permanenza al palato.

ABBINAMENTO: Stufati.