

Redazione e  
amministrazione:  
Scesa Porta Laino, n. 33  
87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819  
Fax 0981 85700  
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica  
registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06  
Registro Stampa  
(n.188/06 RVG) del 24  
marzo 2006

Direttore responsabile  
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale  
Nicola Perrelli



## TRAMONTO E PINOT NERO

di Marino Forcellini

Siamo nelle Marche, nella collina tra Gabicce Monte e Pesaro, nel Parco Naturale del Monte San Bartolo.

Qui ci sono i vigneti della Cantina Mancini, le vigne sono in prossimità della costa alta di Focara che è a strapiombo sul mare Adriatico.

Il vitigno principale dell'Azienda è il Pinot Nero.

Il Pinot Nero fu introdotto in questa zona attorno all'anno 1810 dall'amministrazione Napoleonica che reputò questa zona costiera e il suo suolo di arenaria calcarea un luogo ideale e lo impiantò in diverse tenute confiscate alla Chiesa. Nel 1861 i Mancini acquistarono una di queste proprietà e per 5 generazioni hanno conservato e riprodotto lo stesso Pinot Nero introdotto durante la dominazione francese. Nel 1998 la cantina ha iniziato una collaborazione con l'Università di Milano per isolare i migliori cloni adattati all'ambiente locale. Dal 2005 per tutti i nuovi vigneti impiantati in azienda si usano i cloni isolati in azienda, che possono essere in pratica definiti autoctoni.

Questa selezione e il particolare microclima hanno permesso alla cantina, già da diversi anni di produrre vini di alta qualità, che abbinano longevità, eleganza e freschezza.

La Fattoria Mancini, che essendo situata nel cuore di un Parco Naturale si è concentrata su una viticoltura ecosostenibile, coltiva anche altri vitigni quali: il Sangiovese, l'Anzellotta e l'Albanella, uva bianca tipica di Pesaro, ma il vitigno di gran lunga più importante è il Pinot Nero.

Oltre alla vinificazione tradizionale in rosso viene vinificato anche in bianco.

Viene ottenuto un bianco importante, IMPERO Blanc de Pinot Noir, che è il risultato di una lunga esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero, la prima annata è stata prodotta con la vendemmia 1998 ed è stato ottenuto un vino che ha una grande complessità e una grande longevità.

L'ultimo vino nato è l'IMPERO Brut de Pinot Noir, uno spumante metodo classico ottenuto dalla vinificazione in bianco di Pinot Nero in purezza.

La prima Cuvée è stata commercializzata nel 2017 ed è stata ottenuta con un assemblaggio di vini di cinque annate diverse (dal 2006 al 2015).

Il vino ottenuto è molto interessante, con una buona complessità e persistenza, con note minerali e saline.

Da diversi anni durante la stagione estiva una parte delle vigne, quelle denominate Rive, che sono a sud del borgo medioevale di

Fiorenzuola di Focara, sono aperte al pubblico per gli aperitivi al tramonto.

E' molto suggestivo prendere un aperitivo, con uno dei vini della Cantina Mancini, seduti avendo come tavolo o una botte o una cassetta per i vini, tra i filari di Pinot Nero, che poi diventerà se vinificato in rosso il Pinot Nero Focara. In questo periodo dove la maturazione è quasi completa è piacevole degustare un Pinot Nero di qualità tra i grappoli maturi della medesima uva. In questa parte della vigna, per il suo particolare orientamento è possibile assistere nelle giornate non nuvolose a dei tramonti magnifici. Al rito dell'aperitivo in vigna partecipano tantissime persone, alcune centinaia, che mentre mangiano degli stuzzichini degustano uno dei vini dell'Azienda Mancini. Tutti le varie tipologie di vino sono apprezzate, ma nelle giornate particolarmente calde è sicuramente estremamente piacevole aspettare il tramonto con l'ultimo nato fra i vini della cantina, lo spumante metodo classico IMPER Brut.

