



Anno XVI
Numero 198 Ottobre 2022
<https://www.faronotizie.it/>

I VINI DELLA TENUTA MASSELLINA

di Marino Forcellini

Un evento organizzato dall'Associazione Sommelier mi ha permesso di conoscere la Tenuta Massellina e i suoi vini.

Ci troviamo sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. Siamo ancora in territorio romagnolo, ma ai confini dell'Emilia, zona di produzione di due vitigni tipici di Romagna: Albana e Sangiovese, infatti siamo in una sottozona della DOC Sangiovese, la Serra, ma già con la presenza di un vitigno tipico emiliano come il Pignoletto.

La Tenuta apparteneva in precedenza alla famiglia Fabbri di Castel Bolognese. Un componente della famiglia, Edmondo Fabbri, è stato un nome famoso del mondo del calcio, prima come calciatore poi soprattutto come allenatore della nazionale dal 1962 al 1966.

La Tenuta Massellina rientra ora nel gruppo di aziende che fa capo al CEVICO, un consorzio di cooperative.

La serata si è svolta in parte all'esterno, dove come aperitivo abbiamo potuto degustare le prime proposte, poi all'interno. L'edificio storico è stato completamente ristrutturato prediligendo un'architettura biosostenibile, con l'obiettivo di raggiungere la massima efficienza energetica, utilizzando fonti rinnovabili. La cena si è svolta nella sala degustazione, annessa alla barricaia e alla sala affinamento per il metodo classico. La scelta della biosostenibilità non ha riguardato solo gli edifici, ma anche la vigna. Dalla vendemmia 2019 tutti i vini sono certificati bio. Vi sono 16 ettari di vigneto su un terreno collinare che va dai 50 ai 200 metri sul livello del mare. Alcuni dei vini prodotti sono denominati con un numero, che rappresenta l'altezza del terreno di quella porzione di vigneto da cui provengono le uve utilizzate. Per tutti i vini l'obiettivo è ottenere un livello qualitativo alto, per cui le rese per ettaro sono molto limitate.



È stata sperimentata anche una vinificazione particolare, i vini in anfora. Le uve vengono diraspate e pigiate a mano. La fermentazione alcolica e malolattica avviene spontaneamente a contatto con le bucce per circa 6 mesi in grandi anfore di terracotta di Faenza, poi la maturazione avviene ancora in anfora e per un periodo di almeno 6 mesi in bottiglia.

Veniamo ai vini degustati.

Abbiamo potuto degustare 4 vini della cantina Tenuta Massellina, due durante l'aperitivo e due durante la cena.

Abbiamo iniziato con lo **Spumante Rosato**:

è un vino della Doc Romagna Spumante Rosato, ottenuto da uve di Sangiovese al 100%. Ottenuto con Metodo Charmat, affinamento sui lieviti in autoclave per 120 giorni.

Colore rosa chiaro, al naso profumi di fragolina di bosco e note agrumate, al gusto confermate le note olfattive. Vino di facile beva, adatto all'aperitivo ma anche a piatti di pesce.

Poi rimanendo sempre nelle bollicine siamo passati al **Massellina Metodo Classico**:

spumante brut ottenuto con uve di Pignoletto al 100%. Affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi.

Colore giallo paglierino con note verdoline, perlage fine, al naso fragrante con note di pane, lievito e note agrumate, in bocca fresco con una leggera nota sapida.

Come abbinamento oltre agli aperitivi si presta anche ad accompagnare a tutto pasto piatti di pesce.

Alla cena abbiamo degustato questi vini:

138 S.L.M.

Un sangiovese al 100% della Doc Romagna Sangiovese.

Colore: rosso rubino, al naso complesso con note fruttate (prugna), floreali (viola) e leggermente speziate (cannella).



Al gusto si confermano le sensazioni olfattive, tannini piacevoli e anche una buona freschezza. Si abbina a piatti strutturati come carne alla griglia o stufati.

L'ultimo vino degustato è stato il **Vino delle Anfore**.

La cantina produce tre tipologie di vini delle anfore utilizzando tre vitigni diversi: albana, trebbiano e sangiovese.

In questa occasione il vino degustato era ottenuto al 100% dal vitigno Trebbiano.

Colore giallo tendente all'oro.

Naso complesso con note fruttate (pesca gialla e agrumi), floreali (fiori bianchi).

Al gusto una buona freschezza e persistenza.

Vino da tutto pasto ma anche da abbinare a formaggi stagionati e a carni saporite.