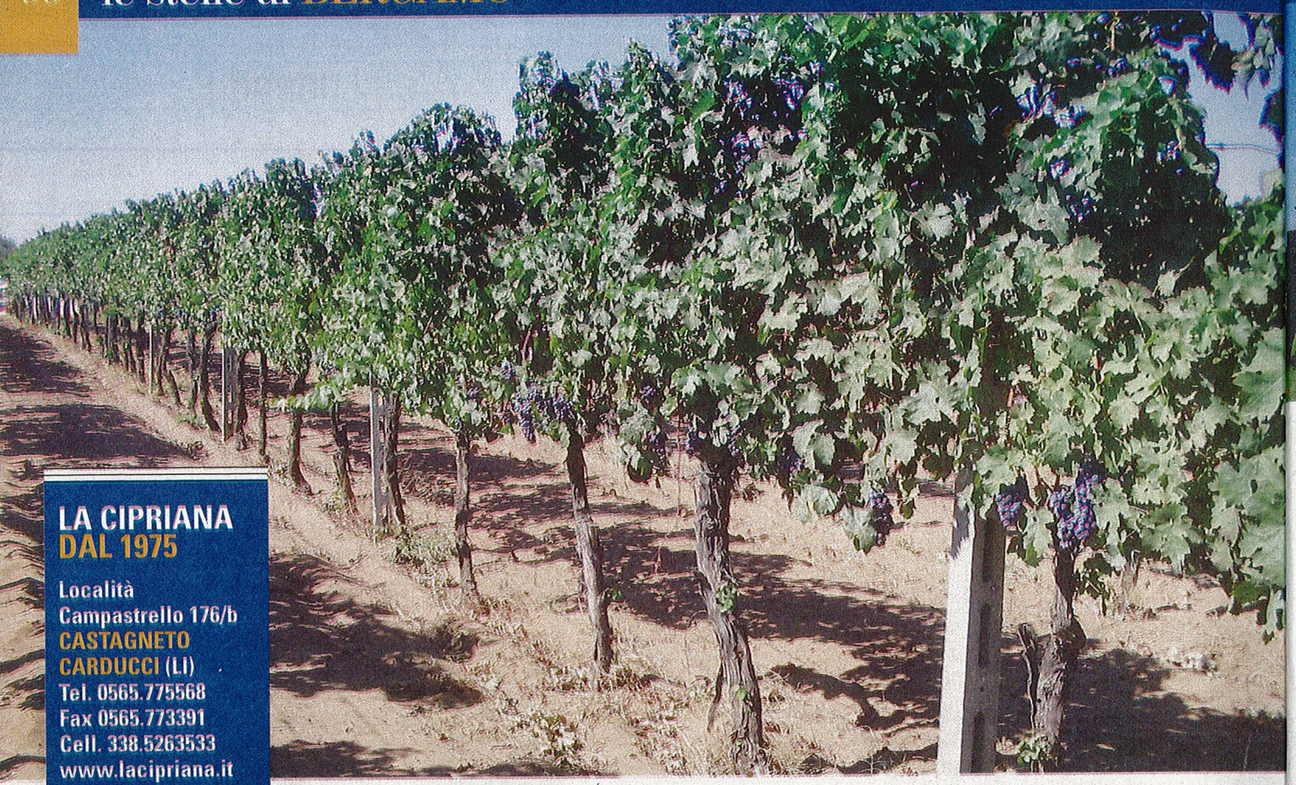


LA CIPRIANA DAL 1975

Località
Campastrello 176/b
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
Tel. 0565.775568
Fax 0565.773391
Cell. 338.5263533
www.lacipriana.it
info@lacipriana.it

COME ARRIVARE: con una breve deviazione dalla strada Bolgherese, all'altezza di Castagneto Carducci

PROPRIETÀ: famiglia Fabiani

RESPONSABILE AZIENDALE: Laura Fabiani

CONSULENZA VITIVINCIOLA: Francesco Venerini (agronomo); Alberto Antonini (enologo)

SUPERFICIE VITATA GESTITA DIRETTAMENTE: 9 ettari

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 30mila bottiglie

VENDITA DIRETTA: sì, negli orari di apertura dell'azienda e dell'agriturismo (meglio preannunciarsi)

La Cipriana

Sulla strada del Sassicaia si parla anche bergamasco

In principio fu il Sassicaia del marchese Incisa della Rocchetta, il vino più famoso d'Italia che ha fatto da apripista alla grande storia enologica del comprensorio di Bolgheri. Tra le primissime aziende che lo seguirono quando ancora il mito era in embrione, c'è stata la Cipriana dei fratelli Fabiani. Era il 1975 quando papà Otello, dotato di uno spirito ed una capacità imprenditoriale fuori dal comune, ebbe l'intuizione di cercare terra altrove, lontano da Bergamo, per dare sfogo alla sua passione per l'agricoltura. Era un modo per investire gli utili delle attività che operavano nel bergamasco, l'impresa di costruzioni e l'azienda agricola che porta lo stesso nome, La Cipriana di Spirano (ancora adesso una delle stalle modello della provincia, con oltre 600 capi in lattazione). Piantati i vitigni di origine francese che avevano già dimostrato di dare ottimi risultati sul territorio, in primis il cabernet sauvignon e a seguire il merlot, il petit verdot ed il syrah, l'azienda ha iniziato a produrre un po' in sordina, senza enfatizzare l'apparentamento delle scelte colturali e di cantina con l'illustre vicino di casa. Una scelta di grande correttezza e di serietà che ha tuttavia finito per penalizzare la diffusione di un marchio che ha sempre imbottigliato vini di alto livello qualitativo, a cominciare dal San Martino che, dopo aver esordito sul mercato con la vendemmia 1978, è ancora oggi il prodotto di punta dell'azienda (ora appartiene alla DOC Bolgheri Superiore). Negli ultimi anni i fratelli Fabiani hanno però deciso di investire altre risorse nell'azienda di Castagneto Carducci. Avvalendosi di consulenti di fama, sono stati ampliati e rimodellati i vigneti; la nuova cantina, totalmente interrata, è stata realizzata per garantire il massimo dell'efficienza ambientale e tecnologica; la struttura aziendale è stata implementata con l'apertura di un agriturismo seguito, come tutta l'azienda del resto, direttamente da un'esponente dell'ultima generazione delle famiglia, Laura Fabiani, che ha deciso di ripercorrere le orme del nonno nel suo desiderio, mai avveratosi per la sua scomparsa prematura, di godersi il podere nel suo massimo splendore.

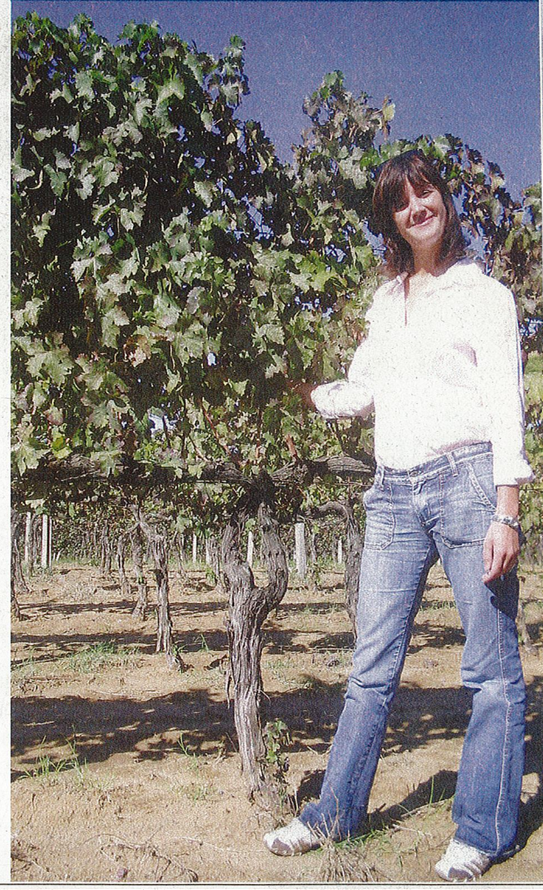
★★★★★

LA PRODUZIONE

Vini, olio e panorami da vivere in agriturismo

Ormai non è più una novità, ma certamente il territorio che si identifica nella DOC Bolgheri, si può definire come uno dei più recenti e straordinari fenomeni dell'enologia del Belpaese. In questo contesto La Cipriana si inserisce a pieno diritto come una delle aziende più importanti sia dal punto di vista della produzione, sia da quello dell'accoglienza. Per quanto riguarda i vini, allo storico San Martino, rosso di grande spessore che nella degustazioni se la gioca con i migliori rappresentanti della Doc Bolgheri Superiore, sono stati più recentemente affiancati altri due rossi a Doc Bolgheri, tra i quali si mette in evidenza lo Scopaio (vedi scheda). Molto piacevoli nella loro tipologia (sempre a Doc Bolgheri), sia il bianco ottenuto da uve vermentino al 100%, sia il rosato battezzato "Peau d'ange" da un taglio di cabernet sauvignon e syrah naturalmente vinificato con un breve contatto del mosto con le bucce.. Completa la produzione l'eccellente olio extravergine di oliva ottenuto per spremitura a freddo del "blended" di olive tipiche toscane provenitni dagli uliveti di proprietà, in parte secolari ed in parte piantati di recente. Nell'agriturismo collegato all'azienda, gestito da Laura Fabiani, ci si può fermare per una vacanza in pieno relax nello splendio paesaggio della campagna bolgherese (con il mare lì a portata di mano, a soli 5 chilometri). Le stanze, dodici ed adatte anche a nuclei famigliari di 3-4 persone, sono state ricavate nel vecchio edificio rurale attiguo alla cantina circondato dai vigneti e dagli ulivi secolari. Nella sala del convivio, utilizzata per le colazioni e per tutte le occasioni di festa, si rivive la tradizione enogastronomia del territorio.

Laura Fabiani



IL VINO

Scopaio

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC

Uve e vigneti: è ottenuto da un taglio tra cabernet sauvignon (in prevalenza) e syrah raccolte manualmente nei vigneti coltivati a cordone speronato che circondano la cantina.

Vinificazione ed affinamento: la fermentazione avviene in vasche di cemento ad una temperatura controllata tra i 28 ed i 30 gradi; il vino matura quindi per quasi un anno in barriques; dopo l'imbottigliamento rimane un altro anno in cantina prima di essere commercializzato.

Esame organolettico (2006): colore rosso rubino-granato di notevole intensità con percettibile tendenza violacea; al naso si esprime attraverso un potente (e profondo) profilo fruttato-speziato (sentori di mora, pepe, liquirizia); pieno e profondo anche al palato, tendenzialmente morbido ma con un grintoso attacco caldo ed una persistenza speziata-piccante molto gustosa.

Servizio ed abbinamento: si gusta al meglio bevendolo in bicchieri ballon ampi alla temperatura di 18 gradi; si sposa magnificamente con i piatti a base di carni rosse e selvaggina. (e con i formaggi a pasta dura lungamente stagionati).

Prezzo bottiglia (vendita diretta in cantina): 12 euro.