Carla Fiorini, la Signora del Bianchello

Una tradizione di famiglia lunga un secolo che affonda le proprie radici tra i filari e le bellezze delle Terre Roveresche: quando il futuro fa rima con passione e il passato si lega ad un vitigno antico, il Bianchello del Metauro

Carla Fiorini (Foto © Omnia Comunicazione).

Difficile pensare un destino diverso quando si cresce fianco a fianco di vigneti e cantine, tra arte e poesia e la Natura che chiede solo di essere ascoltata. Nelle parole di **Carla Fiorini** si avverte tutto il suo entusiasmo e ci si rende conto di quanto affascinante sia il suo mondo. Per lei, fare vino è l'**energia pura della terra**, quasi uno stile di vita, è il segreto da cogliere in ogni acino da trasferire in una bottiglia.

Carla Fiorini, storia e vini di Cantina Fiorini

Enologa, madre di tre figli, Carla è la terza generazione al timone dell'**Azienda Agraria Fiorini**, una delle cantine che ha fatto la storia di questi luoghi e che ha saputo mantenere nel tempo la propria identità con una precisa missione: valorizzare e preservare il buon nome del **Bianchello del Metauro**.

Dal nonno Luigi, l'agronomo "cantore delle vigne" al papà Valentino e la mamma Silvana, una delle prime donne del vino in Italia, con Carla l'azienda si amplia agli attuali **45 ettari vitati di proprietà** (30 dedicati esclusivamente a Bianchello) che conduce con il prezioso supporto del marito Paolo Tornati a **Barchi**, nel bel comune di Terre Roveresche, in provincia di Pesaro Urbino.

Un particolare delle vigne (Foto © Facebook Cantina Fiorini).

Negli anni *lady Bianchello* ha fatto sì che il bianco autoctono diventasse qualità, immagine e comunicazione, il passaggio al biologico e il senso di squadra con l'idea di **Bianchello d'Autore** insieme ad altre otto aziende del territorio, per finire alla pregiata accoglienza enoturistica. Un percorso iniziato nel passato che non si è più arrestato. Diciamolo pure, solo una donna avrebbe potuto fare tutto questo.

Vini marchigiani modernamente fedeli al territorio

Intensi nel gusto e nel profumo, i **vini firmati da Carla Fiorini** si collocano in un disegno calibratamente moderno, partendo comunque dalla semplice essenzialità delle origini: il frutto e il territorio.

Vinificazione rispettosa delle uve, passione biologica in vigna e attenzione in cantina. Fondamentale è la **produzione di Bianchello** (circa 140.000 bottiglie l'anno), affiancata da altri vitigni per l'80% autoctoni: vigneti sui quali è passata la storia del bianco del Metauro, sin dagli albori dell'azienda.

Già il papà Valentino, infatti, intuì per primo l'importanza di un vitigno carico di potenzialità, tracciando un percorso che oggi vede il Bianchello al centro della produzione di molte aziende del territorio.

Dal **Sant'Ilario** al **Campioli** fino al pop wine **Andy**: diverse declinazioni di Bianchello con le quali Carla ha saputo dimostrare la flessibilità del vitigno, sottolineandone sì la classicità ma anche le diverse prerogative e il suo potenziale evolutivo.

Tenuta Campioli: l'etichetta storica di Fiorini

L'etichetta storica, protagonista del radicamento più profondo tra vitigno e terroir è il **Tenuta Campioli**, la cui reputazione è intimamente legata all'omonimo vecchio vigneto situato in zona collinare a 300 metri sul livello del mare, con sesto d'impianto fatto dalla famiglia circa cento anni fa.

Tenuta Campoli, Bianchello in purezza (Foto © Malinda Sassu).

Un **Bianchello in purezza** che è orgoglio e fierezza di Carla, equilibrio ed eleganza, anima e personalità di un vino dal **calice giallo paglierino pieno e luminoso**, con eleganti e vividi riflessi verdolini. Un Bianchello vero, non formale, dalla progressione olfattiva che è un crescendo di naturalezza espressiva e avvolgente nella **componente fruttata**: pesca e albicocca, ananas e pompelmo, sfumature di frutto della passione e mela golden. Chiude con delicati **ricordi floreali** di camomilla e fiori di tiglio, erbe aromatiche e ritorni minerali. Impronta sapida e fresca, di grande beva, pulita e appagante, equilibrata e caratterizzata da un finale persistente e agrumato. Matura per 5 mesi in vasche di cemento.

Sant’Ilario, l’espressività del terroir

Gli fa eco il DOC **Sant’Ilario**, immediato nell’olfatto agrumato e mediterraneo di salvia e maggiorana, gusto pieno, preciso e netto. Territoriale, figlio dei vigneti più esposti al sole e che matura in acciaio per circa 3 mesi.

Collezione Pop Wine: capolavori “pop” in calice

Niente è casuale e tutto ha un significato. Anche nel vino. Nasce così la Collezione **Pop Wine**, trilogia nata dall’intuizione di Paolo Tornati, marito di Carla. Tre vini ispirati a grandi maestri della Pop Art, la famosa arte per tutti, concepiti con l’intento di dare al vino una svolta non convenzionale, se pur non estrema, lasciando che la Natura continuasse ad ispirare la felice espressività enologica di Carla.

Andy, **Radiant** e **Roy** sono i tre vini accomunati dall’aggettivo “particolare” che testimoniano la *«voglia di sperimentare e fare qualcosa di assolutamente nostro»* come racconta Carla.

Bottiglie che concretizzano l’impegno e la costante ricerca della qualità, uno studio attento che nasce nel 2012 e pone l’accento sui monumenti enologici della regione: Bianchello, Verdicchio e Canaiolo Nero.

Collezione Pop Wine: “Andy”, “Radiant” e “Roy” (Foto © Omnia Comunicazione).

Andy: il Bianchello che “va ascoltato”

Andy è l’anima e la personalità del Bianchello declinato nel suo “particolare di vendemmia”. Un Bianchello diverso ma con tanta voglia di esserci, quasi un antidoto alla versione più tradizionale. Uno di quei vini che **richiede un “ascolto” nel bicchiere attento e non distratto**, frutto della selezione nelle vigne più vecchie, almeno con 40 anni di vita. Una parte delle uve, in percentuale secondo l’annata, è fermentata in tonneaux di rovere di Allier e il resto in cemento, a cui segue l’affinamento sulle fecce con batonnage manuale e volutamente non filtrato.

Una dedica enologica all’icona della Pop Art Andy Warhol che si presenta in una **veste dorata e luminosa** anticipando un quadro aromatico articolato e complesso: fiori di campo, camomilla e ginestra, si avvicendano a crosta di pane e susina gialla, pesca e albicocca, miele d’acacia e ricordi fumé, a corredo di leggere scie vanigliate e agrumate di cedro. Bocca equilibrata, sapida e avvolgente, dal retrolfatto coerente con il naso, esaltata dall’eleganza fruttata tropicale e da ricordi marini nel finale. Appeal a tutto tondo che nasce nel 2014 e che ha già ottenuto diversi consensi importanti a livello internazionale.

Radiant: Verdicchio e Bianchello ricordano Keith Haring

Camaleontico nel bicchiere e dinamico, **Radiant** è l’insieme particolare dedicato alla serie di icone dell’americano Keith Haring, innovativa ma sapiente **unione di Verdicchio e Bianchello**.

Un corridore scattante e veloce che si racconta continuamente nel bicchiere con impatti intensi di frutta tropicale e appena matura, ananas e papaya, agrumi ed erbe aromatiche, salvia e maggiorana su tutte. Grande freschezza e dinamicità in bocca, con un epilogo sapido e iodato, molto persistente ed elegantemente ammandorlato. Fa criomacerazione e sosta di 10 mesi su sedimenti in acciaio.

Roy: 100% Canaiolo Nero tutto da (ri)scoprire

Roy è invece l’evoluzione del Canaiolo Nero in purezza, un vitigno antico che sta riscoprendo un suo nuovo posto al sole: lunga macerazione delle uve e 10 mesi in tonneaux di rovere, un manto rubino dai bei riflessi porpora e che al naso colpisce per l’intensità dei profumi: gelatina di fragola, frutti rossi e cenni balsamici, rosmarino e mirto. Freschi toni floreali e ritorni minerali. Tannini finissimi e beva sapida con ritorni finali di ciliegia.

Non solo vino e vigneti ma anche 8 ettari di uliveto da visitare in un’interessante proposta enoturistica offerta da Carla in un pregiato agriturismo a pochi chilometri dal mare, **Strada dei Campioli**, nella meravigliosa oasi di pace delle colline marchigiane.

Azienda Agraria Fiorini 1849
Via Campioli 5, Terre Roveresche (PU)
Sito web – **Facebook** – **Instagram**

Data di creazione
09/06/2020
Autore

malinda-sassu