Sottili, sapidi e suadenti sono i cardini enoici sui quali si apre l’avventura di Noelia Ricci

A Fiumana di Predappio (Fc) questa cantina ha deciso di puntare sulla territorialità inventandosi un progetto “enocru ” inedito ed inebriante basato sul Sangiovese e sul Trebbiano di Romagna.

Noelia Ricci, descrizione di 3 vini della cantina romagnola (Foto © Riccardo Isola).

Non fermarsi all'esistente per sorprendere attraverso la semantica dell'autenticità territoriale. Nasce così l'idea enologica, a noi pare tanto geniale quanto contemporanea, di **Noelia Ricci**. Un vero e proprio cru aziendale, siamo infatti all'interno della **Tenuta Pandolfa**, pensato e costruito dai giovani coniugi Marco (Cirese) e Alice (Gargiullo).

Siamo all'interno della menzione geografica aggiuntiva di Predappio. Siamo in terra di quel **Sangiovese** storico, popolare e quotidiano che sa parlare al cuore. In questo "*Chateaux*" in stile romagnolo, la famiglia Ricci da anni coltiva un concetto di territorialità agricola e vitivinicola autentico e personale. Da qui, da questa storia, all'interno di **7 ettari di vigneto** posizionati nella parte più alta della tenuta, prende così la parola Noelia Ricci. Una produzione non esorbitante, che si aggira sulle **60mila bottiglie annue** con un mercato perfettamente diviso a metà tra nazionale ed estero (ben 24 Paesi serviti).

Alcuni scatti realizzati durante la visita in cantina (Foto © Riccardo Isola).

Noelia Ricci, descrizione di 3 vini della cantina romagnola

In questa idea di offerta enologica odierna si nota, in filigrana, anche il pensiero e la mano dell'enologo **Francesco Bordini** che, del linguaggio originale ed ancestrale di queste uve (Sangiovese soprattutto), ricava la grammatica contemporanea per un concetto di terroir vitivinicolo autentico. Texture tannica leggera, anche grazie all'**utilizzo del solo acciaio e una calibrata macerazione**, presente ma mai pressante, eleganza a tratti sulfurea, freschezza iodata e marina nonchè tanta, tanta, tagliente **mineralità** formano lo scheletro identitario sul quale si plasma la produzione di questo bel progetto vinicolo romagnolo.

I coniugi Marco Cirese e Alice Gargiullo (Foto © Riccardo Isola).

Il Sangiovese: una delle più autentiche interpretazioni territoriali

Il Sangiovese di Noelia Ricci, a base di Romagna Sangiovese Doc.

L’azienda ha scelto la vespa come identificativo simbolico di questo vino. Una decisione azzeccata in funzione dei sorsi che il Romagna Sangiovese Doc, versione base, di Noelia Ricci regala al palato. Un vino che nasce da vigne posizionate nella parte più alta della tenuta, siamo a 250/300 mslm, su pendii morfologicamente caratterizzati da argille e marne ricche di calcare. Il frutto rosso di susina, il profumo di viola, leggere sensazioni di erba medica, una particolare nota sulfurea sono i principali richiami sprigionati nel calice da questa eleganza liquida. C’è un equilibrio che s’innalza verticale per approdare in sorsi freschi, materici, di sottobosco non ancora maturo. Bellissima la persistenza e la lunghezza leggiadra del finale.

Godenza: un vino che è emozione ed espressività enoica Pura

Godenza nasce da biotipi romagnoli e toscani di Sangiovese grosso.

Siamo ad una delle più belle espressioni di Sangiovese provate fino ad oggi. L'eleganza non è formale e nemmeno asettica perfezione stilistica. È una chiara **vocazione all'identità e all'autenticità organolettica** rinforzata dal rispetto della materia prima dato in cantina. Questa chicca enologica, da non farsi mancare nella propria cantina, nasce dai biotipi romagnoli e toscani di Sangiovese grosso.

I vicini vigneron toscani potrebbero iniziare a preoccuparsi se questo stile di produzione proseguirà sul sentiero intrapreso. Le vigne crescono in terreni argillosi con presenza di sabbia gialla a 250 mslm. Il vino si presenta con un sentore suadente, mai tendente ai richiami di marmellata ma di frutta a bacca rossa gentile e fresca che si rispecchiano sia al naso che al palato. Sono carezze taglienti e laminari che stuzzicano il palato con un equilibrio, una eleganza e uno stile asciutto e snello. Perfetta la sapidità e la nota finale che si allunga determinata e ferma.

Brò: tanto richiamo iodato per un vino che può solo crescere

Brò Noelia Ricci, Vianco Forlì Igt

Questo "**Bianco Forlì Igt**" nasce da uve Trebbiano, a cui si aggiunge una percentuale del 7% di altre uve a bacca bianca (Bombino bianco, Sauvignon e Pinot), poste a 180 mslm. Acini gaudenti che trovano la propria linfa dalle argille ricche di minerali e calcari. Una immissione di freschezza, acidità e mineralità che esplode in sorsi adeguatamente lunghi. Il **giallo paglierino** è scarico ma sorretto dalla fulminea sapidità che ne inorgoglisce il sorso. Brò è un vino da aperitivo, sbarazzino

alla beva che produce una gradevole sensazione di freschezza iodata. Una brezza minerale persistente che si arricchisce nel finale con un retrogusto leggermente amarognolo, quasi di buccia di pera, che invitano al sorso rendendo lo stesso pronto ad accompagnarne altri. C'è una poetica sincera ma non banale che non può che crescere con necessari accorgimenti soprattutto in ambito di una ricerca di complessità un po' più spinta e accattivante.

AZIENDA AGRICOLA NOELIA RICCI
Via Pandolfa, 35 – Fiumana di Predappio (FC)
Sito web

Data di creazione
30/08/2018
Autore
riccardo-isola