



## Forlì Igp rosato Sangiovese “Rossetto”: la femminilità in fragranti e naturali péttilant

**Una firma simpatica e carezzevole per un metodo ancestrale romagnolo ottenuto da sua maestà il Sangiovese**



Forlì Igp rosato Sangiovese “Rossetto” di Stefano Berti (Foto © Facebook).

**Stefano Berti** rappresenta **il vigneron romagnolo per eccellenza**, per antonomasia potremmo dire. Simpateticamente verace, indomabile operatore, amante indiscutibile della terra e dei suoi frutti, elegante anarchico della vigna.

**La sua azienda si trova a Ravaldino in Monte**, sulle colline forlivesi a 170 slm tra Castrocaro Terme e Bertinoro. Un lembo di terra difficile ma che la caparbia di Stefano ha saputo addomesticare, senza snaturare la sua essenza intimamente e geologicamente coriacea e malleabile al contempo.

### **Storia dell’Azienda Agricola Stefano Berti**

Il tutto nasce attorno al 1963 quando i genitori di Stefano Berti acquistano due poderi nelle colline forlivesi. Dopo un lustro arrivano i primi due ettari a **Sangiovese**, unici fino al 1985. Dal 1982 Stefano prende le redini del gioco, ma che non rappresenta un giogo, e da qui si sviluppano vigne (Trebbiano, Chardonnay e Pagadebit) al posto dei seminativi preesistenti. Nel 1986 inizia la vinificazione in azienda con successivi investimenti e potenziamenti viticoli con Trebbiano e Sangiovese. Non mancano incursioni “internazionaliste” con il **Cabernet Sauvignon**.

---

Grazie all'amicizia con **Michele Satta** e con l'enologo **Attiglio Pagli**, nel 2000 arriva la vera svolta qualitativa di Berti con l'introduzione sul mercato di due Doc: il **Calisto** frutto di una selezione delle uve migliori affinato in legno e il **Ravaldo II**. Da allora la produzione, che vede circa 6,5 ettari di vigna, si attesta circa **30.000 bottiglie annue**.

## **Rossetto di Cantina Stefano Berti: Forlì Igp rosato Sangiovese**

Qui, oggi, vogliamo però parlare e soffermarci su **uno dei suoi ultimi prodotti: il Forlì Igp rosato Sangiovese "Rossetto"**.

Vino ottenuto da **uve di Sangiovese** in essenziale purezza. Grappoli raccolti rigorosamente a mano nella prima settimana di settembre. Da qui si passa ad una **pigiatura con diraspatura** e, successivamente, a una docile pressatura che permette di estrarre i lieviti naturalmente presenti nelle bucce, con conseguente separazione del mosto dalle vinacce.

Quando sono rimasti circa 10 g/litro di zuccheri si blocca la fermentazione raffreddando ulteriormente il mosto e dopo circa sei mesi di batonage, a marzo il vino viene messo in bottiglia dove, con l'aumentare della temperatura e senza aggiunta di lieviti, termina spontaneamente la fermentazione diventando frizzante.

## **Divini connubi d'arte**

Questa leggiadra e inebriante interpretazione del Sangiovese richiama la sensualità geometrica e slanciata de "**Les demoiselles d'Avignon**" di **Pablo Picasso**.



“Les demoiselles d’Avignon” di Pablo Picasso.

**Data di creazione**

20/08/2019

**Autore**

riccardo-isola