

La tenuta Santini di Coriano tra le 100 cantine top d'Italia per il 'Golosaria' di Milano

Attualità - 26 ottobre 2018 - 16:56



I vini della **tenuta Santini** saranno presenti nella **Top Hundred dell'evento Golosaria** in programma a Milano dal 27 al 29 ottobre presso il MiCo Milano Congressi in zona Portello – Fieramilanocity.

Golosaria, arrivata alla sua tredicesima edizione, affronta quest'anno il **tema “ Il buono che fa bene”** in due grandi zone tematiche, una dedicata agli eventi ed una dedicata alle degustazioni, ambedue divise in food e wine.

I giornalisti Paolo Massobrio anima enologica della manifestazione e Marco Gatti hanno selezionato 100 cantine italiane dove la fa da padrone il Piemonte con 25 cantine top.

Per l'Emilia Romagna la scelta è caduta sui vini della Tenuta Santini di Coriano, zona vocata al Sangiovese profondo fatto di gradazione e di sapore intenso.

“ Nella cantina Santini si affronta il vino con impegno ed in modo accurato che sono le prime qualità per fare bene il vino “ dice **l'enologo Roberto Landi**” Il territorio è molto interessante per il Sangiovese, ne viene fuori un vino “caldo” che per certi versi assomiglia ai vini della Maremma e di Montalcino.

Anche la decisione di puntare sui vitigni autoctoni, in ultimo il Rebola per il bianco, è vincente e dimostra che ci sono idee chiare”.

La cantina Santini è presente con i suoi tre vini di punta: Beato Enrico, Cornelianum e Battarreo ma ha sviluppato negli ultimi anni linee produttive diverse dove compaiono oltre al Rebola bianco anche due vini mossi, bianco e rosato.

“La prima annata del Beato Enrico è del 2002” dichiara **Sandro Santini il proprietario** “ il riconoscimento nei 100 Top Hundred di Golosaria e la nostra presenza in pianta stabile nella manifestazione certifica il percorso fatto.

I nostri valori di attaccamento alla famiglia ed al territorio sono gli elementi che ci spingono a fare vino migliorando ogni giorno”

La tenuta santini ha 18 ettari di vigne nella zona di Coriano, tutte attorno alla Casa colonica di famiglia dove è stata aperta anche un'esperienza di agri turismo.

Intervista a Sandro Santini di Riccardo Giannini