

Una rebola eccellente: premiata la fattoria del Piccione di Montescudo Monte Colombo

Attualità - 17 febbraio 2021 - 18:05



Una buona notizia per l'azienda fattoria del Piccione e per tutto il mondo vinicolo riminese. La rebola biologica "**Villa Massani**" Colli di Rimini doc 2019 ha avuto la menzione di eccellenza nell'edizione 2020/2021 di "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare", la guida dell'associazione italiana Sommelier AIS Emilia e Romagna. Guida che nonostante il lockdown è riuscita ad effettuare gli assaggi ed a premiare i vini top, i vini migliori per rapporto qualità prezzo ed i Coup de Coer, i vini che emozionano. La premiazione doveva svolgersi a Bologna Fico Eataly word ma è stata rimandata per i problemi epidemiologici ad appena sarà possibile nel 2021.

La Rebola Villa Massani è descritta come un vino di colore oro intenso, dal profumo di pesche ed albicocche, morbido, avvolgente, persistente che parla di Mare Adriatico attraverso la sua sapidità. E' stata valutata 6 acini con la stella nera (una delle menzioni più alte) risultando tra le sorprese dell'edizione 2020/2021. "

Questo premio è il punto di partenza - esordisce Andrea Pasini 22enne alla guida dell'azienda insieme al padre Stefano ed alla madre Marina Sensoli titolari dell'azienda - rappresenta uno spartiacque perché il 2019 era il primo anno che vinificavamo la rebola in purezza con lieviti indigeni senza alcun controllo di temperatura, perché la cantina sita a 5 metri di profondità si autoregola e si auto seleziona, ed il premio sembra dirci che la strada è quella giusta. La rebola Villa Massani fa parte di un processo di crescita ed attenzione al prodotto che coinvolge tutti i nostri vini. Nasce in simbiosi con il territorio, vuole rappresentarlo, crediamo che rappresenti la bellezza di questo territorio perché è la bellezza che ci ispira, una bellezza condivisa con la comunità che si traduce nel nostro lavoro con l'attenzione al verde, alle buone pratiche, con l'adozione della sostenibilità in tutto ciò che facciamo ma anche nel preservare la cantina storica che include parte del castello malatestiano cinquecentesco di San Savino dove operiamo. Se il territorio andrà in questa direzione il nostro lavoro ci porterà in dote un enoturismo evoluto".

L'azienda agricola è a Montescudo - Monte Colombo di Rimini, era di proprietà dei marchesi



Massani poi dei conti Spina ed è stata rilevata nel 1989 dal nonno di Andrea Vitaliano Pasini , la cantina è un sito in parte cinquecentesco ed in parte ottocentesco, il 2019 è stata la prima vendemmia certificata bio, oltre alla rebola fattoria del Piccione produce pagadebit, sangiovese, cabernet ed il Tintorio con uve ancillotta un vitigno quasi scomparso che in passato veniva usato come taglio per dare maggiore colorazione ai vini rossi, un vino unico nel panorama riminese.