

■ IN MAREMMA CINQUE COLLEGHI HANNO REALIZZATO UN SOGNO: PRODURRE VINI CHE, ANZITUTTO, PIACESSERO A LORO

## I bancari che hanno scoperto il bello di andare in rosso

È capitato praticamente a tutti: ci si trova con gli amici, si parla del lavoro, del futuro, delle passioni. Parole, ma non sempre. Poggio Mandorlo è un esempio di sogno realizzato. Gli amici coinvolti sono: Fabio, Felice, Aldemaro, Giuseppe, Roberto. Un altro Roberto, Cipresso, sarà nume tutelare, oltre che enologo in carica. I cinque sono anche colleghi di lavoro (banche)

di diversa provenienza geografica. Ma hanno identificato nella Maremma il luogo dove ritrovarsi e fare vini che piacessero soprattutto a loro. Il vigneto, dodici ettari piantati nel 2001, è composto da Sangiovese (cloni di Montalcino), Merlot e Cabernet Franc (cloni selezionati di Saint Emilion). Oggi i vini e domani olio e agri-relais. È Doc Montecucco il La Querce,

mentre Ombre armonizza Merlot, Cabernet Franc e Sangiovese (40+40+20 per cento). Portabandiera è il Poggio Mandorlo (le percentuali passano al 60+30+10, stesso ordine). Difficile trovargli un neo: frutti neri e note di cioccolato al naso, fitto il colore, sapore ricco e fine, fresco e setoso, di lunga espressione. A Milano da N'ombra de vin, a Roma da Trimani sui 35 euro.

POGGIOMANDORLO



2006



**POGGIO  
MANDORLO 2006**  
Poggio Mandorlo  
Seggiano (Grosseto)