



NEWS PRODOTTI DEL TERRITORIO CHEF E DINTORNI RICETTE LOCALI EVENTI E SAGRE ▼

TURISMO ENOGASTRONOMICO PARTNER RUBRICHE



San Patrignano: "Ventanni" di amicizia e di solidarietà  
Da una piccola cantina agli oltre 100 ettari vitati di oggi: il legame che  
unisce l'enologo Riccardo Cotarella ai ragazzi di Muccioli

di Redazione

Ultima Modifica: 25/01/2019

SanPatrignano

**V**ent'anni, tanto è passato da quando l'attuale presidente di Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues, **Riccardo Cotarella**, è arrivato a San Patrignano, chiamato per aiutare i ragazzi della comunità a concretizzare un sogno: trasformare la cantina in una produzione vitivinicola di qualità.

**Una sfida difficile ma finalmente vinta con un'etichetta, chiamata "Ventanni"**



### Il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella

Oggi la **Comunità** e **Riccardo** hanno voluto festeggiare, i 20 anni, **dal 1999 oggi**, con la creazione di un'etichetta chiamata semplicemente "Ventanni", proprio a sottintendere la strada fatta insieme raggiungendo risultati concreti, ma soprattutto costruendo un legame profondo di amicizia, stima, affetto e sostegno reciproci.

### Un vino perfetto per accompagnare salumi, primi, carni, formaggi

"Ventanni" è un Sangiovese 100% DOC Superiore che con il suo abbraccio aromatico avvolge l'olfatto e dona al palato una piacevole densità gustativa. Un vino perfetto per accompagnare salumi, primi, carni, formaggi. Un'etichetta a tiratura limitata di **6.500 bottiglie** che si aggiunge alle undici già in commercio tra bianchi, rossi e spumanti distribuiti in Italia e all'estero.

La Cantina di San Patrignano nasce come uno dei primi settori di formazione della Comunità a fine anni 70. Oggi occupa un'area di 5.700 metri quadri con impianti ed attrezzature tecnologicamente avanzati per garantire la perfetta resa in ogni fase di lavorazione, invecchiamento compreso.

Conta 75 ragazzi che, parallelamente al percorso di recupero, portano avanti una formazione continua grazie alla quale imparano tutti i segreti per la produzione di un vino di alta qualità. Nell'arco dell'anno, ognuno di loro partecipa alla coltivazione dei vigneti, alla raccolta e alle lavorazioni per la trasformazione dell'uva. Si parte nei mesi invernali con la potatura delle piante per poi arrivare, a marzo, alla piegatura. Seguono poi la scelta dei germogli; il convogliamento della vegetazione e le attività in cantina; dall'affinamento all'imbottigliamento fino a tutte le operazioni di magazzino.

### Condividi L'Articolo



### L'Autore

Redazione