



Parla Marco Cirese:

«Mi ricordo i vecchi contadini che dicevano: “Al Sangiovese si deve vedere attraverso”».

Luoghi suggestivi: all'interno della tenuta La Pandolfa, 140 ettari, c'è una villa del Settecento, fatta edificare dai marchesi Albicini.

In zona, valle del Rabbi, la chiamano la casa dalle 100 finestre e qualcuno giura che sia frequentata dai fantasmi. Pascoli e Carducci vi hanno soggiornato senza problemi e, tornando

al vino, Marco ha ricavato un'area di sette ettari, diciamo pure un'enclave nella Pandolfa, e, assistito dall'agronomo ed enologo Francesco Bordini, produce tre vini, un bianco e due rossi, dedicati alla nonna materna, Noelia Ricci. È un pezzo di terra particolarmente vocato per natura del terreno ed esposizione. Bianco

è il Brò, base Trebbiano, rossi il Godenza e Il Sangiovese, che abbiamo scelto. Il vedere attraverso può non essere condiviso, specie da chi sostiene la superiorità del Sangiovese romagnolo su quello toscano. Questo si propone con molta misura: rubino chiaro, profumi di frutti rossi con la sottile voce di erbe aromatiche. Al palato è gentile ma concreto, equilibrato, elegante. A Milano da L'altro vino, a Bologna da Tumedei, a Palermo da Picone sugli 11/12 euro.

LA BOTTIGLIA

**IL SANGIOVESE
2014**

Noelia Ricci
*Predappio
(Forlì Cesena)*

Un rosso
trasparente
nel nome
della nonna