

slow wine

guida
2016



Slow Food Editore

ORVIETO (TR)

Enrico Neri

Località Bardano, 28
tel. 0763 316196
www.neri-vini.it
info@neri-vini.it

52 ha - 60.000 bt

sconto -10%

VITA - Sede di questa realtà è una magnifico edificio del XIII secolo. Nel 2006 viene costruita la nuova cantina. Negli ultimi anni l'azienda, grazie alla passione e alla capacità di patron Enrico Neri, si sta ritagliando il dovuto spazio tra i produttori di qualità nell'Orvietano. Enrico nella conduzione è coadiuvato dal padre Pierluigi, profondo conoscitore dei vini di Orvieto, che segue i lavori in vigna, oltre che dalla consulenza dell'enologa Aurora Di Sclafani.

VIGNE - Dalla terrazza panoramica del bellissimo casolare duecentesco si ha una visione d'insieme di gran parte dei vigneti dell'azienda, che si estendono su dolci colline per circa 50 ettari. Di questi Enrico usa solo una parte per la produzione dei suoi vini. I terreni sono argillosi. Grande cura viene riservata alla vigna, per ottenere uve sane e ricche di materia. Molto interessante la sperimentazione di affinamenti in anfora seguita da Enrico.

VINI - Una bella gamma di vini, con i bianchi in evidenza. Lo dimostra l'**Orvieto Cl. Sup. Ca' Viti 2014** **vino quotidiano** (○ procanico, grechetto, chardonnay; 20.000 bt; 10 €), dinamico e pulito, che vira su toni di frutta bianca e floreali, fresco e ben equilibrato, con un finale asciutto e persistente. Interessante il **Bianco dei Neri Grechetto 2014** (○ 4.000 bt; 14 €), che fa sei mesi di legno con bâtonnage, poi affina in acciaio. Morbido e caldo, mantiene viva l'acidità che lo sostiene in un finale sapido e agrumato. Nel **Bianco dei Neri 2014** (○ chardonnay, sauvignon; 14.000 bt; 10 €) sono evidenti le note floreali che danno freschezza al palato. L'**Americo 2011** (● merlot; 4.000 bt; 15 €) prende il nome dal nonno di Enrico: affinato in legno per un anno, regala frutti di bosco e spezie dolci, morbidezza e una vena erbacea progressiva.

CONCIMI organico minerali, sovescio

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna