

slow wine

guida
2017

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 - Enrico Neri è ormai un noto, generoso mattatore del vino orvietano. E dire che non produce da molto: ma dal 2006, con la prima uscita dei suoi vini, è cresciuto in modo esponenziale, ritrovandosi oggi con una batteria di bottiglie e saperi maturati che gli consentono, da un lato, di dare grandi soddisfazioni al suo pubblico di estimatori, e dall'altro di migliorare ancora di più, vendemmia dopo vendemmia, stagione dopo stagione.

VIGNE - Siamo a Bardano, piccola frazione di Orvieto situata in collina. Bellissimi appezzamenti vitati tutto intorno, ampi declivi, buone esposizioni. I terreni sono principalmente argillosi, sabbiosi e in alcuni punti affiorano suggestive marne azzurre. Il casolare che funge da cantina sorge in mezzo a questo mare di vigneti e olivi, offrendo un meraviglioso panorama su Orvieto.

VINI - I vini affinano (anche in anfora) all'interno di suggestive cantine scavate nel tufo. Il **Bianco dei Neri 2015** (O chardonnay, sauvignon; 14.000 bt; 10 €) ha il timbro varietale dello chardonnay e la spinta linfatica del sauvignon, sapida tensione e bocca materica. L'**Orvieto Cl. Sup. Ca' Viti 2015** **Vino quotidiano** (O procanico, grechetto, malvasia, drupeggio, verdello, chardonnay; 22.000 bt; 10 €) è disteso al palato, verticale e dinamico. Il **Vardano 2015** (O grechetto; 4.000 bt; 14 €) è un bianco vigoroso, saporito, con lunghissimo finale ammandorlato. L'**Oddone 2015** (O procanico, malvasia, drupeggio, verdello; 1.300 bt; 17 €), interamente prodotto in anfora con lieviti autoctoni, ci accoglie con naso in equilibrio tra note tropicali e tracce vegetali; bocca che si apre a poco a poco, finendo lunga e armonica. Il **Poggioforno 2013** (O grechetto, sauvignon; 2.000 bt; 22 €) è un interessante vino dolce da pasto, dal basso tenore zuccherino.

CONCIMI organico minerali, letame naturale, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo, organici
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore