

Azienda Agricola Cinti Floriano

Barbera 2007 - Colli Bolognesi DOC



Da uve Barbera al 100%, coltivate nel rispetto dell'equilibrio biologico del vigneto, attraverso basse rese produttive per ceppo. Questo comporta una riduzione dell'impatto ambientale in conseguenza di un minor uso di concimi e antiparassitari, a tutto vantaggio della qualità dell'uva e della vita. La produzione è ulteriormente ridotta con la pratica del diradamento estivo delle uve. Vinificazione classica in rosso con macerazione e fermentazione sulla buccia a temperatura intorno ai 25°. Imbottigliamento nella primavera successiva la vendemmia.

La storia del vignaiolo Floriano Cinti inizia nel 1978, quando, insieme ad un gruppo di amici, acquistarono un podere a Sasso Marconi, con l'intenzione di intraprendere un'esperienza di "comune" nel comparto dell'agricoltura. La cooperativa agricola formata non aveva un indirizzo di sviluppo prioritario, per cui si iniziò a lavorare in diversi ambiti: allevamenti, ortaggi, frutta, vigna; quest'ultimo settore appassionò il Cinti, legato alla vigna e al vino anche per tradizione familiare. «Dopo oltre dieci anni di operosità e crescita personale e comune, mi si presentò l'opportunità nel 1992 di continuare la mia storia vitivinicola come azienda individuale: di questo periodo l'impianto di 6 ettari di vigneto nella zona di Tignano, in luogo particolarmente vocato e, dopo un anno di sosta, riprendevo a vinificare nel 1993 all'Isola, in quanto la cooperativa si era intanto sciolta ed io avevo rilevato il podere e trasformato la struttura adibita a magazzino in cantina». Da allora a oggi l'Azienda è cresciuta attraverso l'investimento completo del terreno dell'Isola a vigneto, con l'impianto di altro vigneto a Tignano, con la conduzione in affitto di altri vigneti in zone vocate di Sasso Marconi.

*Azienda Agricola Cinti Floriano - Via Gamberi 48, San Lorenzo di Sasso Marconi
<http://www.collibolognesi.com/cinti/>*

#barbera1