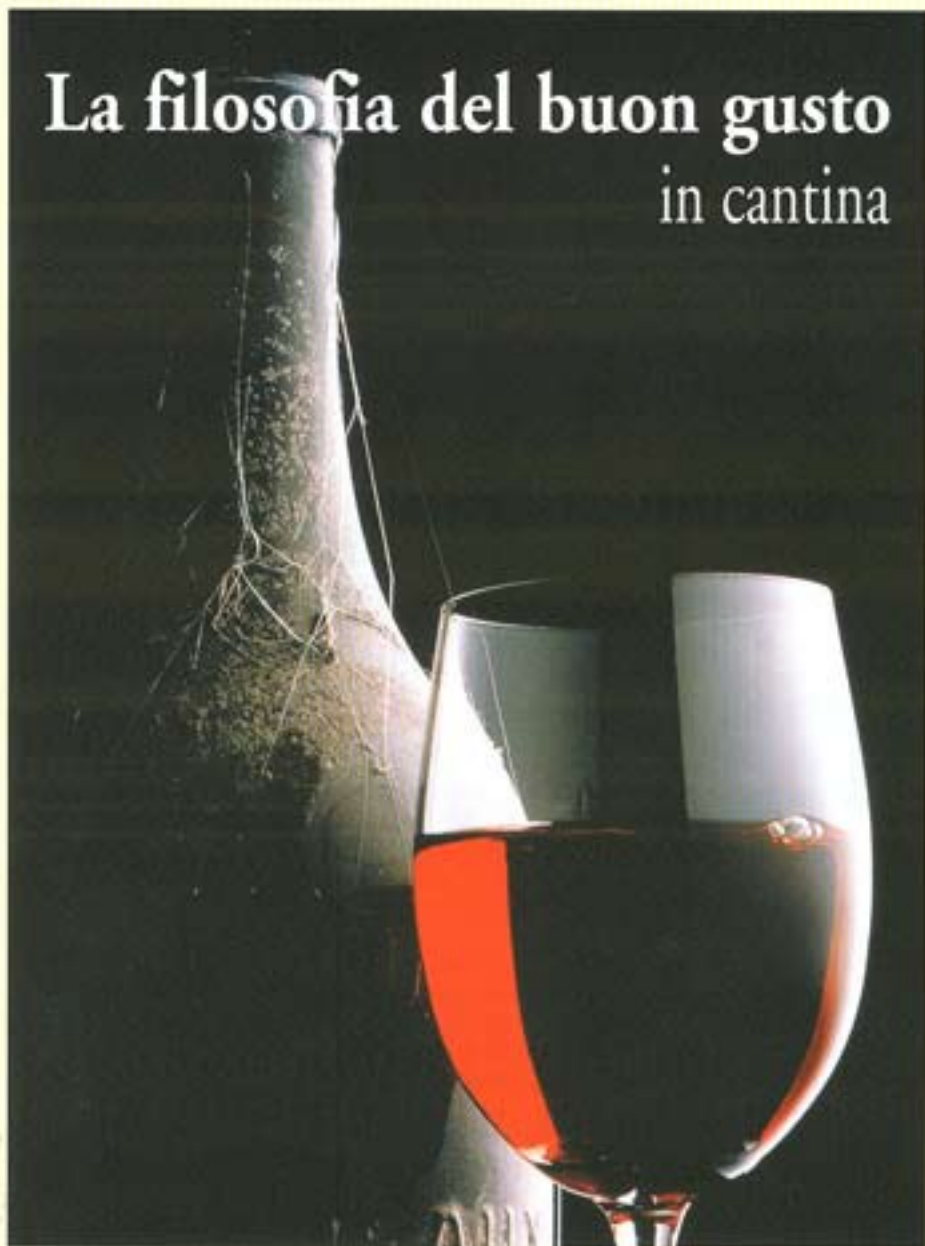


CLUB  DELLE  
FATTORIE

# La filosofia del buon gusto in cantina



CLUB delle FATTORIE  
53026 Pienza (SI) - Via Pian del Mandorlo, 2  
Tel 0578/748.491 - Fax 0578/748.150  
[info@emporiofattorie.com](mailto:info@emporiofattorie.com) - [www.emporiofattorie.com](http://www.emporiofattorie.com)



## ANDREA FRANCHETTI WINEMAKER DI GENIO

Ricco ed estroso discendente di una famiglia che nell'800 ha dato all'Italia importanti contributi culturali, con un passato prima artistico poi di patron di ristorante e di broker vinicolo, oggi è senza dubbio — da autodidatta — il più geniale dei winemakers nostrani. Messosi in testa di fare *Cheval blanc* in Val d'Orcia, acquistò 15 anni fa una tenuta in queste zone, a pochi chilometri da Pienza, dove a nessuno era mai venuto in mente di produrre vino, impiantando vitigni francesi (cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot) e italici (cesanese di affile e uva di Troia) riuscendo a cavarne fuori due vini, Tenuta di Trinoro e Le Cupole che sono, quanto di più caratteristico, possa oggi offrire la Toscana del sud, come sintesi tra terreno, clima, uve e apporto umano. Non contento, Andrea ha acquistato un'altra azienda, sulle falde dell'Etna, dove oltre al locale nerello mascalese, ha piantato il cesanese di affile, pensando che il terreno vulcanico consentisse una migliore espressione che non in Toscana a questo vitigno dalle enormi potenzialità inesprese. Anche qui due vini straordinari e finalmente tipici, il Franchetti e il Passopisciaro, l'uno fatto con cesanese e petit verdot e l'altro a base di nerello mascalese in purezza. Le Cupole ha un frutto dolce, insieme a tannini setosi e fini, che sono la carta d'identità di tutti i vini di Andrea. Il vino è insolito anche per via dell'uvaggio, che definire bizzarro è poco (47% cabernet franc, 32% merlot, 12% cabernet sauvignon, 4% cesanese, 3% petit verdot, 2% uva di Troia) ma alla prova del bicchiere convince e non poco. Di vini così ce ne sono pochi.

Il Passopisciaro ha molto in comune con un buon Borgogna: colore poco marcato, profumo che ricorda i frutti rossi, ma che mostra anche note speziate, terrose e selvatiche che completano un affascinante quadro d'insieme. In bocca ha un tannino gentile ma presente, e un'acidità che rispecchia il clima così poco siciliano



delle sere d'estate sull'Etna. Un gran bel vino derivato da un uva che meritava di essere riscoperta. Per il vostro e il nostro piacere abbiamo assemblato una confezione comprendente 3 Le Cupole 2005 e 3 Passopisciaro 2005, i vini base delle 2 aziende.



E per chi, nei suoi omaggi di Natale vuole sottolineare la proprie capacità di intenditore, c'è una bella confezione in scopelle che racchiude le due bottiglie e la scheda di presentazione dei due vini.

