

Duemani, vini di alta gamma della costa toscana

Publicato il 13 Febbraio 2021 | 09:29

Dieci ettari di vigne a trazione biodinamica sulle colline argillose di Riparbella (Pi). Qui si esprimono al meglio Cabernet Franc, Merlot e Grenache. I vini di Luca D'Attoma ed Elena Celli.

Se usciamo dai confini francesi non è molto frequente incontrare aziende italiane che diano fiducia a una varietà come la **Grenache** per **vini in purezza**. In Toscana esiste una realtà che include nella sua gamma di etichette una versione di questa tipologia. Parliamo di **Duemani**. **Luca D'Attoma** ed **Elena Celli** hanno rapidamente bruciato le tappe avviando la loro attività soltanto nell'anno 2000 ponendosi come punto di riferimento in un **contesto competitivo** come quello della **costa toscana**.



Vigneti intorno all'azienda vitivinicola Duemani

La parallela professione di consulente fra i più reputati nel panorama enologico nazionale non impedisce a Luca di curare in modo maniacale i **10 ettari di vigne a trazione biodinamica** che poggiano sulle colline argillose e ricche di ciottoli di Riparbella (Pi). Adattissime per far esprimere al meglio **varietà** come **Cabernet Franc, Merlot** e, appunto, **Grenache**.

Tre vini di rango

E partiamo dall'**Altrovino 2017**, un assemblaggio di **uve Merlot e Cabernet Franc** in parti uguali, **vinificato in tini di cemento e in orci di terracotta**, poi affinato in tini di rovere. Colore rubino intenso quasi scuro. Presenta uno spettro olfattivo intenso su note fruttate nere e rosse, un tocco di spezie solo accennato. Fase gustativa di classe con trama fitta e tannini equilibrati. **Tanto sapore** e tanta, tanta persistenza.

Proseguiamo con il **CiFra 2019**, da **uve Cabernet Franc**. Fermenta e **affina in tini di cemento** per mantenere fragranza e freschezza. Oscuro senza concessioni. Olfatto con un tocco balsamico a rinfrescare l'arancia sanguinella, il cedro e poi mirtillo e lampone. Ottimo il **sottofondo di spezie chiare**. La potenza calibrata del tannino e la fresca acidità spianano la strada verso un finale di pregevole progressione.

G.Punto Grenache 2018. Recita la retro etichetta "*A tutto tondo. Finché la terra darà i suoi frutti continuerò con l'amore delle mie mani a coltivare la felicità*". La particolarità è che questo vino è **fermentato e affinato in anfora**. Un'antica pratica che indica una direzione sparigliando il campo dai consueti parametri enologici. Il sorso trasporta il pensiero in mondi ancestrali, lenti e affascinanti. **Un unicum**.

Per informazioni: www.duemani.eu