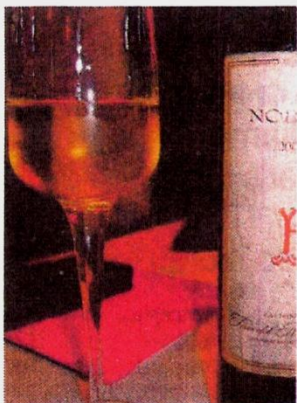


ROSIGNANO LO PRODUCE MAURIZIO FUSELLI DI « TERRE DEL MARCHESATO »

«Nobilis», debutta il muffato bolgherese

— ROSIGNANO —

«E' VERO, rispetto a un Sauternes o a un Tokaj Azsù ha meno struttura, ma è una scelta ben precisa per mantenere una buona acidità e renderlo subito equilibrato e con una vita più lunga. Sì, il muffato è un mio pallino da sempre». Felicissimo Maurizio Fuselli, giovane patron di «Terre del Marchesato» di Bolgheri, per l'anteprima assoluta del suo «Nobilis», 100% vermentino, 12 mesi in barrique e 18 in botti-



«LA PRIMA»
Degustazione del muffato

glia, in commercio dal 15 giugno. Un'anteprima assoluta al «Golden» di Cala De' Medici, nella serata che ha visto protagonista l'accoppiata di chef stellati Luciano Zazzeri e Francesco Bracali, organizzata da Giorgio Dracopulos. Un evento perché si tratta del primo muffato del bolgherese, forse il primo in Toscana.

E' MAURIZIO, gavetta da «Antinori», che ha impresso una svolta alla tenuta nata nel 1954 con nonno Emi-

lio che acquistò un appezzamento dal marchese Incisa della Rocchetta. Dieci ettari vitati a merlot, syrah, cabernet sauvignon e vermentino. Da cui nasce «Nobilis», grazie all'azione della «botrytis cinerea», muffa nobile che richiede nebbia mattutina e sole pomeridiano. L'annata, è la prima vendemmia, tardiva, è il 2007, la produzione di appena duemila bottiglie. A gestire l'azienda con Maurizio anche la moglie Giovanna. L'enologo è Fabrizio Moltard.

cinzia gorla