

Collio Doc Fosarin 2022 Miglior vino bianco d'Italia per la guida dell'Espresso

28 Novembre 2024

di Redazione



MILANO – Il Miglior vino bianco d'Italia è il Fosarin 2022, l'eccellente Collio Bianco Doc dell'azienda vinicola Ronco dei Tassi di Cormòns, fra le più conosciute ed apprezzate del Friuli Venezia Giulia: a decretarlo è la Guida *Vini d'Italia* de L'Espresso 2025 curata da **Luca Gardini**, che ha selezionato i 1.000 vini italiani più interessanti per offrire un panorama esaustivo delle eccellenze della penisola.

Il Fosarin 2022 si è aggiudicato l'ambito riconoscimento in quanto "Assemblaggio esemplare da vigneto unico che riesce nell'impresa di rappresentare impagabilmente la vocazione di un territorio".

La premiazione è avvenuta al teatro Arcimboldi di Milano. A ritirare il premio è stato **Enrico Coser**, con la sua famiglia proprietario di Ronco dei Tassi.

“Sono onorato e grato di ricevere questo premio che ci dà entusiasmo ed energia per proseguire al meglio nei nostri obiettivi – ha detto emozionando davanti ad una platea di un migliaio di persone – . La nostra azienda nata 35 anni fa dai miei genitori ed oggi portata avanti da me e mio fratello **Matteo**, da sempre è volta alla ricerca della qualità con l’obiettivo di portare nel bicchiere la nostra sfumatura legata all’identità del nostro splendido territorio, il Collio, estremamente vocato per i vini bianchi”.

Nella Guida ai *Vini d'Italia* sono quasi 5.000 i vini degustati da Luca Gardini, che ne ha così selezionati 1000 secondo i criteri: pulizia, riconoscibilità, rigore stilistico, identità, bevibilità, filosofia aziendale, affidabilità aziendale e costanza nel tempo.

Il Fosarin è una cuvée a base di Friulano, Malvasia (due tra i più interessanti vini autoctoni friulani) e Pinot Bianco. Un vino che non teme il tempo e che si affina con raffinatezza negli anni. Pluripremiato e apprezzatissimo sia in Italia che all'estero, è un vino storico ed iconico per Ronco dei Tassi, dato che è stato il primo vigneto acquistato dalla famiglia Coser e la prima annata di produzione è stata il 1990.

Di colore giallo paglierino, al naso è delicato, fine ed elegante. Fresco e fruttato da giovane, dopo il secondo anno di vita diventa complesso, ampio e speziato. In bocca è morbido, armonico, pieno, con una buona complessità legata alle tre varietà che lo compongono.

La sua gradazione alcolica è di 13,5%. A 180 metri sul livello del mare, sul monte Quarin che domina Cormons, il vigneto di 2,5 ettari da cui provengono le sue uve ha il terreno formato da marne arenarie di origine eocenica e le viti hanno un'età media di 55 anni. Le uve vengono raccolte manualmente nella seconda decade di settembre. L'affinamento fino all’imbottigliamento (nel dicembre dell’anno successivo) avviene in serbatoi d'acciaio per il Friulano e la Malvasia e in piccole botti di rovere per il Pinot Bianco. La versione 2022 è maturata per 10 mesi in barrique.

Ronco dei Tassi, viticoltura ecosostenibile

Ronco dei Tassi, portabandiera della migliore enologia del Friuli Venezia Giulia, è una delle storiche e più apprezzate cantine del Collio, la più pregiata zona vinicola di questa regione del Nord Est d'Italia. Fondata nel 1989 da **Fabio** (noto enologo, consulente di importanti aziende) e **Daniela Coser**, a cui si sono affiancati i figli Enrico e Matteo, si sviluppa oggi su una superficie di 50 ettari, di cui 23 coltivati a vigneto.

Questo virtuoso rapporto fra bosco e superficie vitata, coltivata con tecniche estremamente rispettose dell'ambiente, consente di sviluppare una viticoltura ecosostenibile, a cui i Coser tengono assolutamente, a tutela dei loro consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che contribuiscono a preservare. Il nome dell'azienda deriva da due sue peculiarità: il fatto che i vigneti sono disposti su terrazzamenti chiamati appunto "ronchi" e che qui vivono delle colonie di tassi che, quando l'uva è matura, sono ghiotti dei grappoli più dolci : un segnale che è il momento giusto per iniziare a raccoglierla.