



SOTTO LE STELLE, DA FATTORIA GIUSEPPE SAVINI SI VENDEMMIA DI NOTTE

25 Marzo 2022 

MORRO D'ORO – Il cielo stellato illumina la vigna. Nel fresco della notte si procede alla vendemmia. È in questo scenario che prende il via la storia di “Sotto le Stelle”, la linea di vini ultima arrivata della **Fattoria Giuseppe Savini**, azienda di Morro d'Oro (Teramo). Quello di Sotto le Stelle è in realtà un ritorno, dopo anni di pausa, di un progetto che ha ripreso il suo cammino più vigoroso che mai, arricchito di una seconda referenza.

Nel 2002, il 15 maggio, a due anni dall'apertura dell'azienda, venne imbottigliato il primo Chardonnay Sotto le Stelle, “frutto della nostra raccolta notturna della vendemmia precedente – racconta a *Virtù Quotidiane* **Silvia Savini**, quarta generazione di vignaioli, che in azienda si occupa di comunicazione, marketing e dell'immagine aziendale -. La storia di questo nome, oltre che essere reale, nasce da una battuta fatta da mio padre, **Sigismondo**, a mio nonno **Giuseppe**. Era agosto, e quella notte il cielo su Morro d'Oro era particolarmente luminoso e pieno di fiammelle scintillanti; durante la raccolta, più o meno verso le 2 di notte, mio padre ricevette la telefonata di nonno, il quale gli domandava dove si trovasse, e lui rispose ‘sono Sotto le Stelle’. Da lì è storia”.



Questo Chardonnay per una decina di anni è stato uno dei marchi di riconoscimento a livello nazionale per Savini, ma poi la cantina ha deciso di sospenderne la produzione, facendo confluire il vino nella Rondineto, la linea banchettistica che prende il nome da uno dei poderi storici della famiglia, che conta tutti i vitigni coltivati, sia autoctoni che internazionali, della Fattoria.

Spinto dalle richieste dei tanti affezionati a questo speciale vino, a luglio dello scorso anno, la famiglia ha deciso di riprodurre l'amato Sotto le Stelle, affiancando alla raccolta dello chardonnay anche il pinot grigio, “Ramato, chiamato così per le sue naturali venature violacee – specifica Silvia -. Le fresche temperature della vendemmia di notte, permettono all'uva di salvaguardare tutti i precursori aromatici, che poi verranno rilasciati e sprigionati durante la fermentazione in cantina, rivelando il profilo aromatico dei vini- entra nel dettaglio la produttrice con studi in Enologia -. Nel calice avremo modo di assaggiare tutte le caratteristiche peculiari del nostro Chardonnay e del nostro Pinot grigio; quest'ultimo, al naso, porta evidenti note agrumate e sfumature speziate, e lo Chardonnay intensi sentori



fruttati e floreali di ginestra e frutta esotica”.

Nel suo nuovo debutto sul mercato, Sotto le Stelle si è rinnovato anche nella veste. “Volevamo un’etichetta che brillasse, dal nome evocativo e reale. Ho ideato qualcosa che per me significasse casa, dato che questo vino per me ha sempre rappresentato questo – continua Silvia -. Ero una bambina 20 anni fa, ma ricordo ancora benissimo l’atmosfera che si creava attorno a questo vino”. Ecco allora che sull’etichetta le stelle brillano sulle dolci colline di Morro d’Oro.

LE FOTO



pubbliredazionale