

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

ITALIA, EMILIA-ROMAGNA

Il Pratello

EMILIO PLACCI / MODIGLIANA

Il Pratello è un'azienda agricola biologica sita nel Comune di Modigliana, in località Fornaci, a circa 540 mt di altitudine sull'Appennino Romagnolo, tra Faenza e Forlì, sul crinale tra l'Ibola e il Trebbio. Emilio Placci, vignaiolo intraprendente e conoscitore ma umile e bonario è l'artefice del Progetto Pratello che ha iniziato nel 1991 dopo la morte del padre. La sua idea – e sfida – era quella di valorizzare luoghi ritenuti estremi per la viticoltura, perché in altitudine, al confine con la possibilità di coltivare la vigna, su appezzamenti di difficile accesso, cuciti tra i boschi di castagno e caratterizzati da suoli poco profondi, poveri e con rese naturalmente molto basse. Nel 1993 inizia a piantare i vigneti, sino al 1996-1997 quando ultima gli impianti: la prima bottiglia ufficiale di Sangiovese è del 1998. La maggior parte dei terreni sono appunto a sangiovese che sono i vini simbolo dell'azienda: 3 diverse etichette, 2 vini più importanti e molto diversi tra loro, Mantignano e Badia Raustignolo e un vino meno strutturato, il Morana.

Se la prima sfida è stata la scelta del luogo, tra i più impervi e remoti di Modigliana, la seconda è stata quella di optare per una vinificazione assai poco invasiva, che non utilizzasse nessuna delle scorciatoie che la tecnologia e la chimica mettono oggi a disposizione dei produttori. I vini di Emilio sono figli dell'uomo e del suo speciale rapporto con il terroir, di attese e rischi, di esperienza e intuizioni. Il risultato sono vini digeribili, liberi, complessi e poliedrici, che vengono messi in bottiglia con solforose bassissime.

Il terroir di Modigliana, probabilmente il più vocato di tutto l'Appennino Emiliano-Romagnolo per il sangiovese, con le sue arenarie e marne di sedimentazione marina è l'effetto più evidente sui vini di Emilio, donandogli longevità ed eleganza, sapidità e struttura. E per finire ecco le parole di Giorgio Melandri, giornalista e critico enoico, che ben sintetizzano lo stile del Pratello: <<... oggi i sangiovese de Il Pratello sono tra i più emozionanti e longevi di tutta la Romagna. Sono vini di temperamento, profondi, mai sazi di tempo, minerali e terrosi, bocche selvagge e tannini fitti come i boschi di questo Appennino che già profuma di Toscana>>.



ANNO DI FONDAZIONE: 1993

ETTARI COLTIVATI: 5.5 ha

VITIGNI COLTIVATI: chardonnay, sauvignon, cabernet, merlot, pinot nero, sangiovese;

Bottiglie prodotte: 15.000

CERTIFICAZIONI: biologica (ICEA)

VINI DI QUESTO PRODUTTORE



IL PRATELLO
Morana



IL PRATELLO
**Morana 2014 -
Astuccio**



IL PRATELLO
Badia a Raustignolo



IL PRATELLO
Mantignano

