ITALIA, LOMBARDIA

Tenuta Fornace

ANDREA ROSSI / ROVESCALA

“Scegliete di bere bene da chi produce bene per scelta”

ANNO DI FONDAZIONE: 2010
ETTARI VITATI: 80 ha
VITIGNI COLTIVATI: Moscato, Pinot Grigio, Riesling, Barbera, Croatina, Pinot Nero

Situata a Rovescala, uno dei comuni di massima vocazione dell’Oltrepò Pavese, a poche centinaia di metri dal confine con l’Emilia, Tenuta Fornace è l’azienda agricola di Andrea Rossi, rappresentate della sesta generazione di viticoltori in famiglia. Le prime testimonianze degli antenati di Andrea su queste colline risalgono infatti al 1823 e, in questi quasi duecento anni, l’intento è rimasto ancora oggi lo stesso: produrre vini che siano un’interpretazione autentica di questo territorio estremamente vocato, ma recentemente svilito dall’avvento dell’agroindustria.

Andrea, biologo di formazione, ha infatti fin da subito scelto di adottare un approccio biologico e biodinamico in campo. I vigneti, coltivati principalmente con uve autoctone (come barbera e croatina) e varietà storicamente ben adattatesi (come riesling e pinot nero), si spiegano su più di ottanta ettari suddivisi su sette diverse colline dell’Oltrepò Pavese. Tutto questo concorre all’estrema variabilità di suoli, esposizioni e vitigni, che si riflettono nell’identità dei vini di Tenuta Fornace.

Oltre ad aderire a un progetto con l’Università degli Studi di Milano riguardante la ripopolazione di specie di farfalle, api e uccelli all'interno dei propri vigneti, da diversi anni Andrea si impegna anche in progetti etici come l’inserimento in azienda di persone in difficoltà provenienti da diverse nazioni e la collaborazione con l’AIPD.

In cantina le fermentazioni sono portate avanti da lieviti indigeni, i vini non subiscono filtrazioni o chiarifiche e l’uso dell’anidride solforosa è ridotta al minimo indispensabile, se non completamente assente. Andrea, legato alla tradizione vitivinicola dell’Oltrepò dei vini rossi e spumanti, incarna allo stesso tempo l’immagine del vignaiolo sperimentatore cimentandosi sempre più spesso con orange wine, pet-nat e vini ottenuti da uve appassite in pianta.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

TENUTA FORNACE

Bullicine Frizzante Metodo Ancestrale

TENUTA FORNACE

Festajole Frizzante Metodo Ancestrale

TENUTA FORNACE

Sette Nani

TENUTA FORNACE

Tuttosole

TENUTA FORNACE

Fumetto

TENUTA FORNACE

Tantaroba

TENUTA FORNACE

Gocce di Luce

TENUTA FORNACE

Zio Timo & Zio Pino

TENUTA FORNACE

Zolferino

TENUTA FORNACE

Regina di Cuori

TENUTA FORNACE

Peparino

TENUTA FORNACE

Buttafuoco Caccialupo

TENUTA FORNACE

Riva Longa Croatina Passita

TENUTA FORNACE

FRHSK

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it