Italian wines in the world: Blanc di Ca’ Ferro

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Dicembre 2019


Caferro
Caferro Blanc

Blanc

Colore: bianco
Anno di produzione: 2016
Produzione annua: 2500 bottiglie
Denominazione: IGT
Affinamento: le uve una volta a perfetta maturazione vengono raccolte a mano nella prima decade di settembre ed immediatamente vinificate nella cantina adiacente il vigneto. Ad una pulizia per decantazione statica in acciaio inox segue la fermentazione alcolica, che inizia in acciaio per poi completare naturalmente senza nessun ausilio di tecnologie in legno, dove avviene la completa trasformazione degli zuccheri in alcool. È durante questa lenta fermentazione che i continui "batonnage" permettono la protezione dalle ossidazioni e in particolare l'ottenimento di un prodotto pieno e ben bilanciato. Completata la fermentazione il vino matura in legno per alcuni mesi al termine dei quali viene riportato in acciaio per una fase di riposo che permette la completa evoluzione al prodotto.
Uvaggio: Chardonnay 100%
La storia di Cà Ferro di Ferasin Daniele è legata alla tradizione ed ai ricordi che di essa ne fanno parte, da quando alla fine del 1800 il capostipite Sebastiano e poi il figlio Vittorio inizia la storia dell'azienda. Il "Blanc", prodotto da uve Chardonnay in purezza, è una vera e propria sfida che da un lato nobilita questo vitigno, dall'altra dona all'azienda il prestigio di poter produrre in una parte del Veneto molto vocata ai vini bianchi di qualità, anche il vitigno principe internazionale che li rappresenta, lo Chardonnay.
Quello degustato è uno Chardonnay con caratteristiche proprie della volontà di Ferasin Daniele, di poter rappresentare questo vino bianco, ricco di sensazioni olfattive derivanti da una attenta vinificazione e macerazione, per poi passare in legno senza che ciò possa invadere di aromi il prodotto stesso perché, a seguire, l'attento equilibrio in acciaio e la sosta riposante in bottiglia, dona a questo vino la grandezza che merita.
È una bottiglia che ha tutto ciò che un amante della struttura bilanciata e dell'armonia possa trovare, lo Chardonnay va infatti attentamente lavorato partendo dalla vigna, dove la

capacità di Daniele dimostra ancora una volta la sua caparbietà di trasmettere gli insegnamenti del nonno Vittorio, con la fortuna poi di poterlo vinificare con le più attente logiche moderne.
La complessità è evidente al primo approccio al naso, mentre escono note eleganti di frutta fresca e matura, ben armonizzate da un equilibrio che è già di per sé intrigante per chi si approccia a questo prodotto, che poi si esalta in bocca grazie alla giusta armonia, le sensazioni erbacee fresche e l'acidità ben bilanciata.
La pulizia e la franchezza del vitigno così proposto possono far esprimere anche a piatti complessi a base di carni bianche tutto il suo fascino, perché parlare di Chardonnay in purezza è come avere un grande alleato nell'abbinamento con la più vera e genuina cucina contadina rivisitata, come si fa attualmente con l'ausilio delle materie prime, che in queste terre venete abbondano per storicità.