

## In cantina

di Luca Gardni

### Etichette brillanti e qualità assoluta sui colli romagnoli

Oltrepassare il traguardo delle 50 vendemmie sarebbe già, di suo, una notizia. Se non fosse che per cantina Celli la sfida accettata fin dagli esordi è di misurarsi su livelli qualitativi assoluti proponendo una linea di etichette brillanti e senza appesantimenti stilistici, dall'ottimo rapporto qualità/prezzo e dalla fattura impeccabile. Di proprietà delle famiglie Sirri e Casadei fin dal 1965, lo scenario dei 35 ettari vitati collocati nella colline romagnole intorno a Bertinoro (Fc), altro areale dalla vocazione enoica conclamata, è fondamentale nel fornire ai vini una caratteristica salinità, corre-

data di freschezza e croccantezza di frutto soprattutto nelle annate temperate, proprio come le 2016, 2017 e 2018. Sangiovese in prevalenza, con Albana e Pagadebit, sono gli uvaggi più rappresentati, insieme ad alcune riuscite interpretazioni di vitigni internazionali come Chardonnay e Cabernet. Nemmeno a dirsi, la congiuntura attuale non è delle migliori, ma la vite ha tra le sue caratteristiche fondanti la resilienza, quindi non c'è da dubitare che anche la prossima vendemmia sarà senz'altro gloriosa, la premessa ideale a un'altrettanto auspicata rinascita.

#### LE SCELTE

##### **SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC LE GRILLAE 2018**

Ottima lettura di Sangiovese. Naso speziato, mora di rovo e traccia balsamica. Bocca succosa e giustamente tannica. € 10

##### **ALBANA DI ROMAGNA SECCO DOCG I CROPPI 2019**

Gustosissima Albana in versione secca. Naso agrumato e vegetale, croccante e ampia alla bocca. € 10

##### **ROMAGNA DOCSANGIOVESE BERTINORO RISERVA BRON & RUSEVAL 2016**

Una splendida Riserva. Marasca al naso, morbido e ampio alla bocca. € 12



© RIPRODUZIONE RISERVATA