

# L'evoluzione dell'Aleatico nei vini di Antonella Pacchiarotti

scritto da Malinda Sassu | 02/02/2023



**Dolce per tradizione ma secco nell'anima: sulle vigne del Lago di Bolsena, il coraggio di una donna e della sua scelta senza reticenze nelle sei anime del vitigno della Tuscia viterbese**

Nella bella cantina di **Grotte di Castro**, in provincia di **Viterbo**, l'**Aleatico** di **Antonella Pacchiarotti** parla di vino a chi il vino lo ama davvero, mostrando un'anima diversa da quella tradizionale, volutamente dolce e passita.

Caparbia, tenace e visionaria, fiera della sua scelta in controtendenza e di quella *"vigna che fa come le pare"*, **Antonella Pacchiarotti** ha così guidato il territorio verso un nuovo cambiamento, diventando protagonista di una **Tuscia** operosa, quella del fare e del talento tutto femminile.

Inspirate visioni in rosa di una donna che ha osato sfidare sé stessa in un contesto che parlava solo al maschile e che, prima fra tutti, ha regalato all'**Aleatico**, sei volti diversi, ognuno con la propria identità e carattere.

## **L'Aleatico di Antonella Pacchiarotti: l'anima vulcanica delle vigne sul Lago di Bolsena**

I Vini Pacchiarotti hanno un'identità precisa, un tributo al mondo femminile nei nomi e nelle intenzioni di Antonella che, coadiuvata dal lavoro dell'enologo **Daniele Di Mambro**, realizza una piccola ma preziosa produzione di circa **10.000 bottiglie** che vedono solo acciaio e non nascondono l'**anima sapida e aromatica** del vitigno.

È il territorio il cuore del suo **Aleatico**: due ettari e mezzo di magiche vigne affacciate sul [Lago di Bolsena](#), il più grande lago vulcanico d'Europa, in un contesto paesaggistico stupendo.

Ne conseguono **suoli altamente minerali** che donano carattere e sapidità ai due cloni di una vigna che prende iniziative, con una sua autonomia e una sua personalità, come racconta Antonella.

Un'esposizione felice, a circa 500 metri sul livello del mare e la determinante influenza climatica delle acque del lago fanno il resto.

## **Le diverse anime dell'Aleatico nei vini Pacchiarotti: in principio fu il Pian di Stelle**

Una cantina spettacolare nel centro del comune di **Grotte di Castro**, ricavata da una galleria scavata nel tufo e che arriva fin sotto la piazza principale del paese: nasce qui il primo vino, il **Pian di Stelle**, il Rosato IGT dal tenue color corallo.

Breve macerazione sulle bucce, dalle 24 alle 36 ore, a seconda dell'annata dal caratteristico aroma di rosa e ciliegia, litchi e pompelmo rosa. Decisa la spalla acida e sapida per un vino da bere e ribere, non solo come aperitivo.

## **Matè e Ramatico: freschezza e sapidità da uve che nascono sul Lago di Bolsena**

Il volto in bianco dell'Aleatico di Antonella Pacchiarotti si fa strada nel **Matè 2019**, un vino che degustato in diverse annate ha dimostrato di saper invecchiare molto bene.

Rose bianche e salvia si alternano ad agrumi e pesche. Grande la freschezza, viva la mineralità vulcanica trasmessa dal territorio. Un cavallo di battaglia aziendale dalle enormi potenzialità.

L'estrema versatilità è, invece, tutta racchiusa nell'Igt Rosato **Ramatico**, l'ultimo nato in casa Pacchiarotti, ottenuto "per sbaglio" e dimenticato in pressa per colpa di un panino.

Il color rame dona il nome ad un vino che non ha paura del tempo e si esprime con **struttura e persistenza aromatica**: frutta gialla ed erbe aromatiche. Grande finale minerale nell'annata 2015, più speziato e fruttato nella 2019.

## **Il volto delle donne nei vini della tradizione: Cavarosso, Turan e Butunì**

Il territorio e la sua storia si riflettono nei nomi e nella vinificazione dei due vini dolci: l'Aleatico tradizionale **Butunì** e il passito **Turan**. Leggera surmaturazione in pianta per il primo e appassimento sui graticci il secondo.

Dedicato al nome della dea etrusca, simbolo della terra e dell'amore, il **Turan** appassisce per una durata variabile, a seconda delle annate e racchiude tutta la magia vulcanica di queste colline. Fiori

e frutta appassita, volutamente più complesso e ragionato, per nulla stucchevole.

Conquista sin da subito, invece, il **Rosso IGT Cavarosso 2019**: di grande eleganza il rosso rubino, raffinato il corredo aromatico di marasca e more, rosa canina e spezie dolci. Tannini delicati, grande freschezza e sapidità, lunga la persistenza fruttata e floreale del finale. Straordinario anche nelle annate precedenti.

Rotondità e gentilezza che solo l'**Aleatico** sa dare, un vitigno che ha ancora tanto da dire e da trasmettere.

**Azienda Agricola Pacchiarotti Antonella**

Via Roma, 14 - Grotte di Castro (VT)

[Sito web](#)