

[Enio Ottaviani: iodate filigrane in tinta di rosso](#)

scritto da Riccardo Isola | 12/10/2018



Presentato al ristorante “Casa di Mare” di Forlì, “Dado” l’ultimo rosso nato a Rimini.

C’è una carezza marina che unisce e accomuna tutta l’impostazione enologica di [Enio Ottaviani](#). Sia nei bianchi che nelle sfumature porpore e rubine dei rossi. C’è il sorriso iodato di quell’Adriatico a pochi chilometri di distanza, in linea d’aria non arrivano a dieci, che quotidianamente rinfresca i dodici ettari di proprietà. Un imprinting salino, elegante e fresco, che rende questa produzione vinicola romagnola tra le più particolari e territoriali identità enologiche.

La cantina, nata negli anni settanta a **San Clemente di Rimini**, nell’oasi del Conca e nelle colline circostanti (max. 260 msl) con esposizione sud/sud-est, ad opera del nonno “Enio Ottaviani” oggi, anzi dal 2007, prosegue nella sua attività grazie al lavoro, all’amore e alla passionale competenza dei quattro cugini: **Davide e Massimo Lorenzi** e **Milena e Marco Tonelli**.

È il territorio in cui il ciottolo incontra il limo e l’argilla rossa, in un areale compreso tra i 60 e 260 m sul livello del mare, che dona eleganza, una certa sottigliezza e un bouquet complesso ma sempre giocato sulla finezza. È qui che nasce “**Dado**”, un blend gioviale e fiero, di [Sangiovese di Romagna](#).

Dado di Enio Ottaviani, edizione limitata

“Dado” 2016 è **Sangiovese di Romagna 100%**, realizzato in edizione limitata, 4.000 bottiglie numerate e vendute in casse di legno composte da tre bottiglie da 0,75. **L’uscita**, dopo alcune

presentazioni effettuate a Forlì, Milano e New York, **è prevista a dicembre 2018.**

«È frutto di sette anni di lavoro - ha spiegato Davide Lorenzi, titolare della cantina - per trovare la chiave interpretativa più efficace per un cru ricavato da quattro particelle, su terreni differenti a San Clemente di Rimini. Ogni fazzoletto di terra permette così di portare in bottiglia una propria identità organolettica, esprimendo caratteristiche distinte e complementari tra loro».

Non manca quel sofisticato tocco di “maturità” preso dopo un affinamento realizzato in botti grandi. Una rappresentazione in bottiglia che, nel suo risultato finale, è tanto evocativa quanto emozionante. Non a caso entusiasta è il commento di [Luca Gardini](#) (miglior sommelier del mondo 2010) che durante l’anteprima realizzata all’interno del ristorante di proprietà ha definito il Dado “un progetto di qualità che trae la sua forza nel territorio”.

Degustazione Dado



Il “dado” 2016 si presenta di un lucente rubino che al naso si fa notare per il suo caratteristico profumo di visciola e di ciliegia non totalmente matura.



Elegante la balsamicità che ricorda erbe aromatiche con un sottile e delicato richiamo all’anice e all’eucalipto.



Al palato esplode la sapidità laminare che s’impresiosisce da un’astringenza anch’essa aspra, che ricorda il chicco di melagrana. Poi la viola mentre frutti con buccia rossa, come la susina, si alternano a imprescindibili note minerali e sapide. Lungo, persistente e, appunto, salato il finale che pone l’eleganza al centro dell’intera degustazione. Palato pulitissimo, snello e fresco porta al richiamo continuo di assaggi. Equilibrato nel suo complesso. Presenti, ma tutt’altro che pressanti, i tannini.



Un vino che si accompagna a piatti della tradizione culinaria, di mare e di terra, di questa Romagna riminese. Tra questi possiamo ricordare i primi piatti al ragù di Mora romagnola e piatti di pesce alla griglia.

La scheda del vino

Nome vino: Dado

Denominazione di Origine Protetta

Nome cantina: Enio Ottaviani

Luogo: San Clemente (RM)

Vitigno: Sangiovese 100%

Vinificazione: Acciaio e Botte grande

Anno: 2016

Titolo alcolometrico: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16°/18° C

Calice: medio

Punteggio: 89/100

Enio Ottaviani

Via Pian di Vaglia 17 - S. Andrea in Casale
47832 San Clemente (RN)

[Sito web](#)