

Cantina Vigna degli Estensi: dalla rinascimentale Ferrara alla Marca d'Ancona

scritto da Giuditta Dina Lagonigro | 28/12/2021



Sono i vini che accompagnano pranzi e cene ufficiali nel Palazzo del Quirinale. Sono etichette nate da una passione e dal coraggio di mettersi in gioco con l'obiettivo di raggiungere la qualità, rispettando l'ambiente. Vi raccontiamo la storia dell'azienda fondata a Senigallia da Stefano Bondanelli e Laura Fagioli

Cantina Vigna degli Estensi è una piccola azienda a conduzione familiare tra le colline dell'antico borgo di Roncitelli, una frazione di Senigallia (AN). I padroni di casa, **Stefano Bondanelli** e **Laura Fagioli**, sono ferraresi ma qualche anno fa decisero di lasciare l'antica capitale del Ducato Estense per trasferirsi nelle Marche per fondare la propria realtà vitivinicola, il cui nome - però - ricordasse le loro origini emiliane.

Oggi la Cantina aderisce alla FIVI ([Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti](#)) e i suoi vini accompagnano pranzi e cene ufficiali che si svolgono nel Palazzo del Quirinale. Tra gli altri, anche questo è un ottimo risultato per un imprenditore che, insieme alla sua famiglia, ha scelto di seguire un sogno, riuscendo a realizzarlo pienamente.

Cantina Vigna degli Estensi: storia e nascita dell'azienda

La decisione di trasferirsi nelle Marche nacque soprattutto nella mente e nel cuore di Stefano Bondanelli dopo aver partecipato a un paio di serate di degustazioni organizzate dall'AIS Ferrara, allora condotta dal Delegato Andrea Toselli che - in pratica - segnò il destino di un futuro vignaiolo. Da quell'interesse, seguì l'iscrizione ai corsi AIS che aprirono la strada ad un autentico innamoramento per il nettare di Bacco.

Bondanelli, dopo una laurea in geologia aveva intrapreso la carriera di informatico ma il colpo di fulmine per il vino lo convinse ad iscriversi alla facoltà di Viticoltura ed Enologia, conseguendo la laurea. L'obiettivo successivo fu il trasferimento nella Marche, nella tranquilla e verdeggiante Ronciltelli, frazione di Senigallia. Questa regione era collegata ai ricordi delle estati trascorse nella bella Sirolo e anche al servizio militare svolto ad Ancona, che aveva permesso a Stefano di visitare la regione e conoscere nuovi amici.

Ma la scelta fu dovuta anche alla convinzione che nelle Marche si producevano (e si producono) grandi vini bianchi ancora poco conosciuti. Il **Verdicchio**, ad esempio, è stato reso famoso dalla Grande Distribuzione Organizzata ma le sue espressioni migliori sono quelle che durano anche vent'anni, come alcuni **Verdicchio Riserva**.

Nel 2011, la prima vendemmia

La prima vendemmia risale al 2011 per arrivare ad una **produzione attuale di 20.000 bottiglie l'anno**; da poco i vini, realizzati non seguendo le mode ma secondo l'idea del vignaiolo, hanno ricevuto la **certificazione di azienda biologica** dopo l'iter burocratico, anche se da subito la filosofia aziendale era già stata improntata in tal senso, assecondando il primato marchigiano che vede la regione al vertice per densità di aziende biologiche operanti.

«L'investimento iniziale è stato quasi da incosciente - racconta Bondanelli - ma credevo in questo progetto che continuiamo a gestire da soli, con collaborazioni esterne all'occorrenza».

Vitigni e vini di Cantina Vigna degli Estensi

Nei pressi dell'azienda, nella **Doc Lacrima di Morro**, in circa tre ettari di terreno vitato si coltivano uve Lacrima, Sangiovese, Montepulciano e Fiano (clone campano); a Castelleone di Suasa (AN) ci sono vigne di Verdicchio, tra cui una con oltre cinquanta anni, con bassa produzione ma uva di alta qualità.

Dieci sono le etichette aziendali: **Spumante Brut Rosè** (Lacrima 70%, Verdicchio 30%), [Verdicchio Castelli di Jesi DOC](#), **Soteria** - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOCG, **Koris - Marche Fiano IGT**, **Logos- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva DOCG**, **Rosso Piceno DOC**, **Piramo-Lacrima di Morro d'Alba DOC**, **Ius Lacimae - Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC**, **Aestus - Rosso Piceno DOC**, **Vicer Vino e Visciole**.

Una scelta coraggiosa e complicata quella di produrre tante etichette ma l'interesse primario è sempre di esprimere la passione cercando di presentare sul mercato delle referenze non banali basandosi su rese in vigna molto basse per dar vita a vini importanti.

«I disciplinari danno una serie di regole che vanno seguite, ma c'è sempre un margine di libertà nella scelta del tipo di vinificazione e affinamento» - precisa l'imprenditore.

Vinificazione in acciaio e botti

La scelta di vinificare in acciaio è collegata ad una serie di motivi tra cui la **facilità di pulizia dei serbatoi** che in cantina vengono gestiti distintamente. Ciascuno di essi è controllato singolarmente, quindi è possibile stabilire momento per momento, qual è la temperatura da utilizzare secondo il vino e il processo di vinificazione.

La **barricaia che si trova sotto terra** è un ambiente con umidità costante, ideale per lasciar riposare i vini rossi con grande tranquillità. Questi ultimi, sono affinati per lo più in botti grandi - tonneaux - *«che danno un certo contributo al vino ma non in modo eccessivo»*.

Le botti ospitano, in particolare, il Lacrima di Morro d'Alba DOC, il Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC e il Rosso Piceno DOC. Qui restano nove mesi, prima del successivo affinamento in bottiglia per circa due anni.

La nostra degustazione dei vini di Vigna degli Estensi

Di seguito vi raccontiamo la nostra degustazione di 7 etichette di Cantina Vigna degli Estensi

Spumante Brut Rosè

Da uve Lacrima 70% e Verdicchio 30%, 12°.

Lo **Spumante Brut Rosè di Vigna degli Estensi** rimane per breve tempo in autoclave per preservare tutti i profumi floreali e fruttati, tipici del vitigno Lacrima; è uno spumante molto gradevole che può accompagnare un pasto a base di pesce.

Soteria 2019 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC, 14°

Da uve Verdicchio, tre mesi in acciaio, di cui due sui lieviti e nove mesi in bottiglia. Le uve fermentano a temperatura controllata e al riparo dall'ossigeno. Il Verdicchio è un vino versatile, da gustare sia come aperitivo che per accompagnare pietanze quali pesci, crostacei ma anche burrate.

Koris 2017 Marche Fiano IGT, 13/13,5°

Da uve Fiano 85% e Verdicchio 15%. Il Koris di Vigna degli Estensi è l'unico Fiano prodotto nelle Marche, ammesso dalla regione come IGT. È un blend, i due vini sono messi insieme prima dell'imbottigliamento. Il Verdicchio è una parte della Riserva vendemmiata ai primi di ottobre, il 90% del Fiano si affina in acciaio, il restante 10% in barrique, entrambi per nove mesi. Molto particolare è il color ambra e in bocca spicca per la sua eleganza con una leggera traccia della barrique. Un vino dalla buona struttura che ben si abbina a pesci e carni bianche saporite.

Logos 2016 Castelli di Jesi Verdicchio DOCG, 14/14,5°

Da uve Verdicchio, la vigna ha cinquant'anni, Il Logos è un vino importante con un lungo

affinamento, nove mesi in acciaio sui lieviti e ben trenta mesi in bottiglia. È complesso, ha un gran corpo, la sua potenza gusto-olfattiva si rivela al naso e si conferma in bocca, un vino che fa parlare.

Piramo Lacrima Morro d'Alba DOC, 12,5°

Il **Lacrima è un vitigno complicato**, l'uva ha la buccia sottile e teme l'umidità, il fogliame ha un grande vigore e, se c'è poco sole, i grappoli maturano molto lentamente. Il Piramo è un vino base, seppur con alcune peculiarità come un leggero sentore "fumè" che deriva dalle uve e si avverte già nel mosto. Trascorre tre mesi in acciaio e nove mesi in bottiglia. È un Lacrima tipico, varietale, con pochi tannini e si può abbinare anche ad alcuni tipi di pesce.

Ius Lacrimae 2017 Lacrima Morro d'Alba Superiore DOC, 13%

Da uve Lacrima, la fermentazione si svolge a temperatura controllata e con macerazione di due settimane sulle vinacce, segue affinamento in tonneau di rovere e venti mesi circa in bottiglia. **Ius Lacrimae** ha una straordinaria ricchezza di profumi, da quelli varietali di viola, rosa, mirto e frutti di bosco a quelli tratti dal legno che - durante l'affinamento - aggiunge profumi cosiddetti terziari, cioè più evoluti e complessi.

Aestus Rosso 2017 Piceno DOC, 13/13,5°

Da uve Montepulciano 70%, Sangiovese 30%, due vitigni molto presenti nelle Marche, Aestus Rosso Piceno attraversa una macerazione di due settimane sulle vinacce per poi essere affinato per nove mesi in botti di rovere e ulteriori venti mesi in bottiglia. Un vino con una notevole struttura, sfaccettato e un buon compromesso tra due vitigni dalla spiccata personalità.

Vigna degli Estensi

Ss - Roncitelli di Senigallia (AN)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram