

**VILLA ROVERE**

# Il re della frutta secca 'made in Romagna' sceglie il Sangiovese



**PASSIONE**  
Nella foto  
Alessandro  
Annibali nella  
tenuta  
di famiglia  
Villa Rovere,  
terroir di  
Predappio

**Lorenzo Frassoldati**  
■ FORLÌ

**NON SOLO FRUTTA SECCA** (New Factor) e filiera 'Noci di Romagna' (300 ettari e in arrivo accordo col colosso Agrintesa), adesso anche vino. Alessandro Annibali nella tenuta di famiglia Villa Rovere, terroir di Predappio, lancia un progetto fatto «col cuore» dopo quelli fatti «con la testa» (Noci di Romagna nella Tenuta San Martino) e «con la pancia» (New Factor). Il progetto Villa Rovere vede la luce nel 2004 attraverso il recupero di terreni adagiati fra Forlì e Terra del Sole: 6 ettari di vigna per una produzione di 20.000 bottiglie esclusivamente distribuite nei canali super Horeca. Il territorio sarebbe vocato al Sangiovese di qualità, ma i terreni sono più adatti agli internazionali. Quindi cabernet, merlot e sauvignon blanc. Ecco quindi Tito, base cabernet; Pirro, merlot in purezza e Nani, sauvignon blanc. La mano è quella dell'enologo toscano Tommasi Bindi, che cerca freschezza, bevibilità, eleganza, che riassumono lo stile della maison. Ma siamo in Romagna, non può mancare un Sangiovese. E con la collaborazione di un master-enologo come Francesco Bordini, direttore della cantina Pandolfa, dove Villa Rovere vinifica e affina, ecco l'ultimo nato: Iliano 2017, il nome del papà di Alessandro, un sangiovese superiore 100% che 'contamina' lo stile internazionale della casa, mutuando le uve dal territorio di Predappio.

**IL PROGETTO COMPLESSIVO** di Tenuta Villa Rovere racconta qualità, unicità e rispetto ambientale. A partire dai suoli, quelli dove crescono le vigne, che rappresentano un'eccezione per la zona. Sono infatti di tessitura sabbio-limosa e abbracciano un laghetto, mentre tutta la vigna è delimitata da due corsi d'acqua: il Montone ed il Canale dei mulini. «Suoli poveri, per certi versi difficili - ammette Annibali -, dove la vite deve crescere con la schiena dritta, senza fronzoli e l'acqua ha un ruolo predominante». Tutti e tre i vini sono tenuti assieme da un filo conduttore preciso: l'essenzialità e la contemporaneità. «Sono vini che sanno osare e sperimentare, che si prestano a una beva sciolta, abbassando anche le temperature di servizio per essere proposti in ogni stagione anche su piatti variegati e non convenzionali», conclude Annibali, che riparte con una nuova passione e una nuova avventura, quella del vigneron.