

## Omnibus Tempo & Gusto

**Bottiglie vendute a 300 euro l'una**

### I vini da collezione della cantina Fattorie dei Dolfi

■ L'eccellenza in una bottiglia. In questo caso nelle poco più di 5000 che produce l'azienda Fattorie dei Dolfi, una piccola cantina a Lari, in provincia di Pisa. Il progetto è partito nel 2000 recuperando una vecchia varietà di viti, il Prugnolo rosso, che sono poi state messe a dimora nel terreno dove erano state trovate. Accanto a queste sono stati im-

piantati Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah. Tre i vini usciti dalla cantina nel 2008: Imeneus, l'Amor de' Santi (il nome deriva da un'antica preghiera in vernacolo toscano che i contadini recitavano insieme al prete per invocare la protezione dei santi) e 'l Bruno de' Venti (anche questo un nome che deriva da un'antica leggenda del posto).

I tre vini, tutti Igt toscani, vengono fatti invecchiare da 18 ai 26 mesi in vecchie barrique dismesse. Il motivo lo spiegano gli stessi produttori: «I nostri vini non devono avere i profumi o gli odori del legno, ma solo del terreno da dove sono nati». Le bottiglie vengono vendute a 300 euro l'una e sono destinate a un pubblico essenzialmente di collezionisti e investitori. Per info: [www.fattoriedeidolfi.it](http://www.fattoriedeidolfi.it)