

IL GUSTO LEGGERO E SPENSIERATO DI ALI' ALE' , IL PASSITO DI FATTORIA MANTELLASSI

E, nella nuova etichetta, il "prezioso vin dolce" gioca a prendere il volo

Nell'azienda di Magliano in Toscana quando si parla di Ali Alé quella che viene riferita dai fratelli Giuseppe e Aleardo Mantellassi è la storia di un'intuizione ma, sotto sotto, viene da pensare a una sorta di scommessa dettata dalla passione per i loro vigneti e da un formidabile fiuto per i frutti che quella terra di Maremma così bella, anche se non sempre facile, è in grado di dare a chi la coltiva.

Certo ci vuole esperienza, capacità e anche tanta caparbia ma se ami il lavoro che fai e a quest'amore ci aggiungi anche il cuore le scommesse si vincono facilmente.

Così, quando negli anni '60 venne acquistata la Fattoria, in quei primi ettari di vigneto furono impiantati, oltre all'Alicante e al Morellino, anche due filari di Aleatico. Un'idea che si rivelò presto vincente perché portò alla realizzazione di un eccellente passito, un prodotto di nicchia dai profumi di frutta rossa particolarmente intenso e dal gusto dolce e ricco di sfumature.

A trovargli il nome, invece, fu il tipico piglio di ironia che appartiene alla gente di Toscana. A uscirne vincente fu quello di Ali Alé, dall'unione delle iniziali dei due vitigni, l'Alicante e l'Aleatico.

Rimasto lontano dalla produzione per circa due anni in attesa di un "ritorno" che ne confermasse l'eccellenza, questo straordinario vino è tornato a vivere nel 2016 ritrovando subito anche un meritatissimo successo.

Ora, come a tutti gli altri vini della gamma di Fattoria Mantellassi, anche Ali Alé ha un'etichetta tutta nuova, studiata per presentarlo così come vuol essere vissuto, con allegria, dolcezza e leggerezza. E una bella e colorata mongolfiera, sinonimo di avvincente avventura, trasporta quei grappoli dalla bontà generosa.

La tavola del Natale ha portato vini rossi, bianchi, bollicine e tanti dolci di ogni genere e, di questi ultimi, molti aspettano sicuramente un'occasione per non finire "dimenticati".

Ecco allora che basta un poco di passito ed è subito di nuovo tempo di festa! Naturalmente firmato da Fattoria Mantellassi.

www.fattoriamentellassi.it

a cura della redazione