



Tenuta Corte di Tregoniano  
**ISABELLA MOTTURA**

SUPPLEMENTO DE  
**la Repubblica**  
 Direttore responsabile  
 Ezio Mauro

n° 1000

18|05|2007

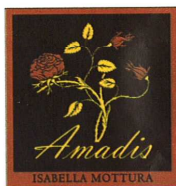
**IL VENERDI**  
 di Repubblica



**Mangia & Bevi**  
 di GIANNI e PAOLA MURA

**LA BOTTIGLIA** La vocazione di una terra e la determinazione di una donna che ama le rose hanno prodotto Amadis 2004

## I vini della Toscana, la fortuna di non esser famosi



**AMADIS 2004**  
 Isabella Mottura  
 Civitella d'Agliano  
 (Viterbo)

Molto sintetica l'analisi di Isabella Mottura sui vini della Toscana: «L'aspetto positivo è che sono poco conosciuti, l'aspetto negativo è che sono poco conosciuti». Già. Quanti sanno che la Toscana era abitata dagli Etruschi, che erano dei veri esperti? La terra, di origine vulcanica, è certamente vocata. Isabella, dopo la laurea in Scienze politiche, ha deciso di impegnarsi nella tenuta

di famiglia, a Civitella d'Agliano. Con un progetto preciso e il formidabile apporto tecnico di Riccardo Cotarella. Espiantato il vecchio vigneto, ha scelto varietà destinate a vini importanti: 11 ettari di uve rosse (Montepulciano, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon), 3 ettari al bianco Grechetto, ancor meno allo Chardonnay. «Sono per i grandi rossi, faccio i vini che piacciono

a me». Anche a noi. Tocco femminile ispirato alle rose nella scelta dei nomi: Amadis, Akemi, Siren. L'Amadis 2004 è Montepulciano in purezza: colpisce per la concentrazione del colore e dei profumi, il profondo frutto nero, con sbuffi speziati e balsamici. Il gusto ricco e avvolgente fa capire il dosato soggiorno in barrique. A Bolzano da Vinum, a Roma da Palatium, Arcioni e Di Iorio, sui 15/16 euro.