

Agricola Piano B: aleatico e bollicine

Margherita Brandi

La terra chiama e così un po' per gioco, un po' per mettersi alla prova è iniziata la nuova avventura. Con Simone e mia mamma Anna, con la tenacia che contraddistingue gli elbani abbiamo recuperato una vecchia vigna su un terreno sabbioso e in pendenza.

Eleonor Roosevelt sosteneva che il futuro appartenesse a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni. E noi abbiamo scelto di provarci. Da tre anni produciamo un aleatico passito DOCG, "dedicato a Fabrizio" e al suo sogno di tornare a produrre un passito di qualità; e un fresco rosato il cui nome prende spunto dal vezzeggiativo usato in famiglia per me: "Margotta".

Il passato ed il presente convivono sempre nei progetti e nei sogni di Piano B.

Così durante la vendemmia 2021 si è pensato ad una nuova sfida e una parte dell'uva è stata destinata a "Maggiolina": un rosato frizzante, realizzato con Metodo Ancestrale, allegramente ringlinglin. Con questo termine infatti, nel 1500 in Borgogna venivano chiamati i vini beverini e stuzzicanti che facevano ballare e folleggiare.

Oltre la produzione vitivinicola, Piano B realizza una birra bianca artigianale, non filtrata con Grano Senatore Cappelli e scorze di arance amare. Abbiamo scelto di chiamarla "La Biretta Elbana" perché sull'isola è così che si ordina al bar.

Piano B ha una narrazione semplice: è la fortuna di essere nati su un'Isola, la scelta di volerci restare, l'orgoglio delle proprie radici, e lo sguardo rivolto oltre questo strappo di mare perché la strada è ancora lunga.. e non si smette mai di imparare.



Foto @Andrea Faschi



foto ©Agricola Piano B



foto ©Agricola Piano B



foto ©Andreas Flaschi

AGRICOLA PIANO B

The earth called and so their adventure began, a bit for fun and a bit to test themselves. Simone, Anna and me, with the tenacity that distinguishes the Elban people, have recovered an old vineyard on sandy, sloping ground. Eleonor Roosevelt argued that the future belonged to those who believe in the beauty of our dreams. We have chosen to try. For three years, they have been producing an Aleatico passito DOCG, “dedicated to Fabrizio” and his dream of returning to produce a quality passito: and a fresh Rosé whose name is inspired by the term used in

my family for Margherita. “Margotta”. Past and present always live together in the plans and dreams of Piano B. So, during the 2021 harvest, we thought of a new challenge and part of the grapes was destined for “Maggiolina”, a sparkling rosé, made with the Ancestral Method, cheerfully ringlinglin. In fact, in Burgundy, in 1500 this term was used for the drinkable and appetizing wines that made the people dance and frolic.

In addition to wine production, Piano B produces a white handcrafted lager, unfiltered, using Senatore Cappelli wheat and bitter orange peel.

We chose to call it “La Biretta Elbana” because on the island, that is how you would order it at the bar. Piano B has a simple narration: it is the good luck of being born on an island, the choice of wanting to stay there, the pride of one’s roots and the gaze turned beyond this stretch of sea because the road is still long ... and you never stop learning.the road is still long ... and you never stop learning.



Margherita+39 327 3607719
Simone+39 329 6118202
info@agricolapianob.it
www.agricolapianob.it
@agricolapianob

foto ©Agricola Piano B