



I Quattro Moschettieri del vino elbano

di Patrizia Lupi

I quattro moschettieri del vino elbano: giovani, preparati, convinti, e soprattutto pieni di entusiasmo. Con quella voglia di imparare e di andare oltre che è il segreto per migliorare sempre. Federico Ballati, Federico Capitani, Pietro Vallardi, Riccardo Fioretti. Sentirete parlare di loro. Seppur cresciuti fra Milano, Follonica, l'Elba e la campagna ora fanno sul serio: sono i nuovi proprietari della Fattoria Acquabona, un angolo di paradiso fra Portoferraio e Porto Azzurro, coltivato a vigna. E non si fermeranno al vino. Step by step. I quattro hanno preparazione e professioni diverse, ma in questa fase della loro vita hanno deciso di dedicare intelligenza e coraggio a quest'impresa. La terra, si sa, esercita un fascino speciale per chi impara

ad amarla, e il mondo del vino può dare grandi soddisfazioni.

La tenuta bellissima li aiuterà parecchio: potenzialità a non finire, 15 ettari di terra; per ora 90.000 bottiglie di ottimo vino; vigne ben curate; un silenzio illuminato dal sole generoso; casali di sapore antico; un paesaggio profumato di cipressi, gelsomini e macchia mediterranea; botti e panchine incorniciate dal fucsia della boungaville. Un luogo che ti invita a sostare e non solo per un bicchiere di vino. Ci sono posti che sembrano fatti apposta per fermarsi, dove la cura trasforma la semplicità in bellezza.

Da sinistra: Federico Ballati, Pietro Vallardi, Riccardo Fioretti e Federico Capitani

Acquabona - una delle prime aziende elbane per la produzione di vino già in passato grazie al lavoro delle famiglie Capitani, Lucchini e Fioretti - oggi si rinnova grazie anche ai consigli innovativi di Federico Ballati. Laureato in enologia e viticoltura a Pisa ha avuto un vero "maestro", Giancarlo Scalabrelli, che lo ha introdotto ai misteri e ai mestieri della viticoltura. Dal 2015 ha maturato esperienze importanti nei vigneti della Costa degli Etruschi, Monte Amiata e Montepulciano. Sbarcato all'Elba si è innamorato dell'Isola. Federico ha gli occhi azzurri come il cielo della vendemmia, con i riflessi della terra della quale conosce ogni sfumatura, un sorriso aperto come pampane al sole, chiaro come le sue idee. Divertiti gli altri tre soci ma non meno determinati, ognuno di loro ha tirato fuori con grinta dal proprio bagaglio le competenze giuste per formare quella squadra indispensabile, ciascuno con compiti ben precisi, per lanciare un'impresa dai larghi orizzonti.

Non solo puntano alla qualità delle produzioni: il gusto e il benessere saranno al centro dei loro progetti, accompagnati da cultura e arte. Il Golf Club Acquabona si interseca con i vigneti, disegna morbide geometrie che invitano a passeggiare praticando uno degli sport open air più salutari. Wine trekking per osservare la natura, degustazioni fra letteratura e storia, esposizioni artistiche e performance teatrali: work in progress per un calendario di appuntamenti che renderà l'Acquabona una tappa obbligata del turismo esperienziale elbano.

Federico Ballati, Federico Capitani, Pietro Vallardi, Riccardo Fioretti are young, prepared, convinced and above all, full of enthusiasm. You will be hearing about them. They have decided to commit their intelligence and courage to this venture. They are the new owners of the Acquabona Winery, a corner of paradise, cultivated in vineyards, between Portoferraio and Porto Azzurro. Of course they will not stop at wine. Step by step.

Acquabona was one of the first wineries on Elba to produce local wine thanks to the work of the Capitani, Lucchini and Fioretti families, and is now being renovated thanks to the updated advice of Federico Ballati. With a degree in enology, he has gained important experience in well-known Tuscan companies. He has an open, sunny smile as clear as his ideas. The other three partners are just as determined, each one drawing on his own understanding with a true sense of purpose to find the right skills to form a winning team. They are not only aiming for quality production: taste and well-being will be the focus of their plans, alongside culture and art. The Acquabona Golf Club intersects with the vineyards, drawing gentle lines that invite you to walk while playing one of the healthiest of outdoor sports. Wine-trekking, tastings, artistic exhibitions and theatrical performances are all part of the work in progress for a calendar of events that will put Acquabona on the map of Elba for a tourism of new experiences.



AZIENDA AGRICOLA ACQUABONA
Località Acquabona 1, 57037 Portoferraio (LI)
Tel. +39 0565 933013 | info@acquabonaelba.it | www.acquabonaelba.it





LE PRODUZIONI DA NON PERDERE

Elba Bianco DOC 85% Procanico, 7,5% vermentino, 7,5% Ansonica

Vendemmia manuale a inizio settembre. Pressatura soffice, decantazione a freddo. Di colore giallo paglierino, delicatamente fruttato, di grande pulizia e franchezza, morbido.

Ansonica dell'Elba DOC 100% ansonica

Diraspapigiatura e macerazione a freddo del mosto con le vinacce, decantazione statica a freddo. Colore giallo paglierino, profumi floreali, con richiami di fieno e di frutta gialla matura, caratteristici e persistenti. Chiusura con ricordo di fiori di campo e mandorla. Buona struttura che si armonizza con la gradazione alcolica.

Elba Bianco Le Prade Procanico 100%

Di colore giallo paglierino scarico, gradevolmente "mosso" sul palato, delicatamente fruttato, morbido, da tutto pasto ma particolarmente indicato per gli aperitivi.

Elba Vermentino Vermentino 100%

diraspapigiatura e macerazione a freddo del mosto con le vinacce; decantazione statica a freddo. Colore giallo paglierino scarico, spiccati e persistenti profumi fruttati, in particolare di agrumi e di frutta matura. Vino di grande e pulizia. Buona struttura che si armonizza con la gradazione.

Elba Rosato 50% Syrah, 50% sangiovese

Macerazione breve in pressa, spremitura soffice; decantazione a freddo del mosto. Colore rosa intenso, spiccato profumo di piccoli frutti di bosco. La gradazione sostiene una buona vena acida. Freschezza e nettezza di aromi rendono la beva sempre gradevole in una grande varietà di accostamenti.

Elba Rosso DOC Le Cote 80% Sangiovese, 20% Merlot

Colore rosso rubino, profumo vinoso con sentori di frutta rossa e sottobosco. Al gusto corrispondenza alle note olfattive. Vino di buona struttura, asciutto, presenta un equilibrato patrimonio tannico che si evolve negli anni.

Grappa dell'Acquabona 100% vinacce di Aleatico passito

Fermentazione degli zuccheri con parziale reidratazione delle vinacce e aggiunta di lieviti selezionati, distillazione presso la famosa distilleria Nannoni di Paganico (GR). Grappa giovane di monovigneto di pregevole fattura, dai profumi eleganti, aromatica, morbida e rotonda al palato.

