Carlo Cracco e San Patrignano per il rosso Vistamare

carlo-cracco-1-0415e099

Carlo Cracco imbottiglia il suo ‘sogno’ di vino: l’etichetta Vistamare per un rosso vinificato dai ragazzi di San Patrignano.

Carlo Cracco ha scelto San Patrignano per la vinificazione della sua nuova etichetta Vistamare.

Saranno infatti i ragazzi della comunità a trasformare in rosso Colle Giove - Colli di Rimini Rosso Doc e Cabernet Sauvignon le uve prodotte dallo chef stellato nella sua tenuta di Santarcangelo di Romagna.

Un accordo valido sia per la vendemmia 2020 (commercializzata da ottobre per una produzione di 10 mila bottiglie) che per l’annata 2021.

[caption id="attachment_191552" align="aligncenter" width="1920"]



@ vinisanpatrignano[/caption]

"Abbiamo scelto di collaborare con San Patrignano per questo progetto perché è una realtà che conosciamo da tanti anni e che apprezziamo particolarmente - spiegano **Carlo e Rosa Cracco** - non solo per la sua vocazione sociale, dedita al recupero e al reinserimento dei ragazzi in difficoltà, ma anche per la grande qualità dei loro prodotti, dai formaggi, al tessile, ai prodotti da forno. Quando le cose buone fanno anche del bene, è una doppia soddisfazione".

La cantina della comunità si è occupata del controllo delle uve, delle fasi di vinificazione, affinamento e imbottigliamento finale con la consulenza dell'enologo Luca D'Attoma 'arruolato' da Carlo Cracco già lo scorso anno contestualmente all'acquisto dell' azienda agricola a Santarcangelo di Romagna.