Tre proposte di Cantina Settecani all'insegna della sostenibilità

red-0612-1-79213109

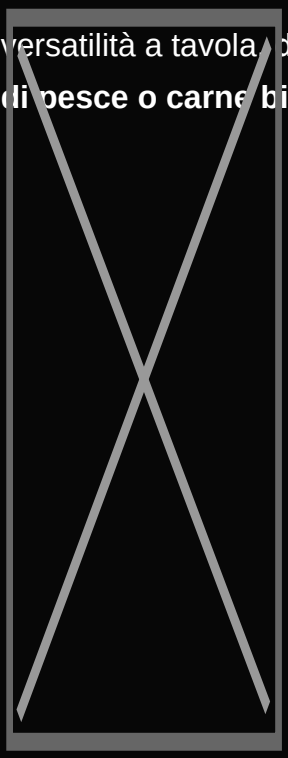
La **custodia del territorio**, non solo dal punto di vista ambientale ma anche etico e sociale; la **meticolosa cura dell'intero ciclo di lavorazioni** in vigna; la **valutazione dell'impatto sul cambiamento climatico** di tutte le pratiche aziendali; l'attenta e consapevole gestione di una risorsa vitale e preziosa come l'acqua. Sono **aspetti essenziali nel lavoro quotidiano di Cantina Settecani**, realtà cooperativa nata quasi 100 anni fa, nel 1923, nell'omonima frazione di Settecani, al confine delle località modenesi di Castelvetro, Castelnuovo Rangone e Spilamberto.

"La sostenibilità per i nostri 180 soci non è uno slogan, ma un approccio consapevole che viene perseguito costantemente e monitorato attraverso indicatori scientificamente riconosciuti, sviluppati sulla base di standard internazionali" spiega **Paolo Martinelli**, Presidente della Cantina Settecani. *"Ecco perché nel 2016 la nostra realtà ha ottenuto la prima certificazione VIVA di prodotto, alla quale nel 2019 si è aggiunta anche quella estesa a tutta l'azienda".*

Tutti i consumatori, grazie alla **presenza di un QRCode sulle etichette dei vini che hanno ottenuto la certificazione VIVA**, possono consultare dettagliatamente quali sono i parametri che l'azienda deve rispettare. Una filosofia che poi si traduce nel bicchiere attraverso l**a produzione di vini che riescono a coniugare i valori della sostenibilità con una qualità che mira alla valorizzazione del territorio** di origine e delle uve più tipiche, a partire dal Lambrusco e dal Pignoletto.

Il **"7Note"** Spumante Pignoletto Modena DOC, certificato VIVA, fa parte della linea "Sette" di Cantina Settecani, nata per valorizzare, attraverso la spumantizzazione con il tradizionale Metodo Martinotti, una parte delle migliori uve dei vigneti della cantina. Dopo una pressatura soffice e una macerazione pellicolare, si ottiene il vino che viene rifermentato in autoclave con un lungo affinamento di 90 giorni sui lieviti per ottenere una maggior personalità e ricchezza dal punto di vista organolettico. Delicatamente floreale e con piacevoli note fruttate, questa interpretazione del Pignoletto riesce a **coniugare la bevibilità del sorso**, da sempre una delle caratteristiche peculiari di questo vino, con la

versatilità a tavola, **diventando un ottimo compagno sia durante l’aperitivo che con piatti a base di pesce o carne bianca**.



Nella Selezione “Vini del Re”, uno dei fiori all’occhiello della produzione di Cantina Settecani, anch’esso con certificazione VIVA, è il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop secco**, pluripremiato in molti Concorsi enologici, come ad esempio 5StarWines di Vinitaly, Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, Prague Wine Tropy, The Champagne & Sparkling Wine World Championships. Nasce da un’**accurata selezione di uve allevate sui pendii con le migliori esposizioni e fonde insieme l’intensità e la maturità delle note fruttate** che ricordano i lamponi e i mirtilli con quelle più balsamiche. Al palato, freschezza, morbidezza e un delicato perlage consentono abbinamenti sia con primi piatti a base di carne che con secondi di ottima persistenza.

Un altro vino che esprime perfettamente la filosofia sostenibile di Cantina Settecani è il **“7Bio”** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP secco. Prodotto con uve da agricoltura biologica, questo lambrusco ha un **incedere molto elegante, sia nei profumi, delicatamente fruttati, che al palato dove una trama tannica appena accennata avvolge un sorso di ottima sapidità e persistenza**. Anche in questo caso gli abbinamenti della tradizione, dai salumi accompagnati da tigelle e gnocco fritto, o primi piatti di ottima intensità, sono in grado di sposarsi magnificamente con questo Lambrusco di decisa personalità.

“Sono tre vini che ben rappresentano il percorso sulla strada della sostenibilità che la nostra Cantina sta percorrendo ormai da tempo” conclude **Fabrizio Amorotti**, direttore commerciale di Cantina Settecani. *“Il nostro obiettivo è quello di riuscire a trasmettere con coerenza i valori della nostra*

viticoltura, rispettosa dell’ambiente e delle persone, all’interno di vini sinceri e fortemente legati alle tradizioni presenti sulle nostre colline. Sono vini che sanno accompagnare i momenti più quotidiani, ma anche quelli delle feste, come il Natale, abbinandosi perfettamente a preparazioni più complesse e ricche”.