

SALONE DEL VINO 2017



Un'immagine del Vinitaly 2017 che chiude oggi



Mario Danesi con la madre nello stand della cantina S. Michele

Vinitaly Tre aziende cremonesi eccellono alla kermesse veronese

La Vinicola Decordi di Solarolo Monasterolo con la sua vasta produzione, la cantina **San Michele** di proprietà della famiglia Danesi di Soncino con il Capriano del Colle e Nunzio Ghilardi con il Lugana

■ **VERONA** Le tre aziende cremonesi, gestite da persone radicate nel territorio provinciale, eccellono a Vinitaly 2017, la più grande e prestigiosa vetrina del vino aperta sul mondo, che si chiude oggi alla Fiera di Verona. Una presenza costante alla tradizionale kermesse è quella di **Quirico Decordi**, impareggiabile anfitrione che sfoggia con malcelato orgoglio tutte le sue 'creature' e in particolare il Franciacorta Satèn, elegante metodo classico che arricchisce la già ampia gamma di prodotti della Vinicola di Solarolo Monasterolo. Decordi trascorre ormai gran parte del suo tempo all'estero dove è destinata la maggiore quantità della produzione, in particolare in Cina e in Giappone. Ma all'appuntamento col Vinitaly non manca mai.



Quirico Decordi col figlio, titolari della vinicola Decordi. A destra Nunzio Ghilardi, produttore di Lugana

Anche **Nunzio Ghilardi** è sempre presente alla kermesse veronese con i suoi impareggiabili Lugana, pro-

dotti su due appezzamenti, l'uno di 20 ettari, l'altro di 15, entrambi dotati di un terreno argilloso perfetto

per la produzione di vini inconfondibili per gusto ed eleganza. La famiglia Ghilardi possiede l'azienda dal



1953. E Lugana 1953 è stato 'battezzato' il vino prodotto nella cantina Sant'Onorata, che rispetta rigorosamente il disciplinare, al contrario di ciò che fanno molti altri produttori della zona, più attenti agli affari e alle mode che alla qualità.

Non meno attenta alla qualità è la famiglia **Danesi**, originaria di Soncino, che possiede sul monte Netto, nel territorio comunale di Capriano del Colle, a pochi chilometri da Brescia, la cantina S. Michele. Corso 2014 (50% Chardonnay, 30% Incroci Manzoni e 20% Sauvignon), Otten, il Merlot in purezza Nubes e il Belvedere Metodo Classico rimasto 22 mesi sui lieviti sono solo alcuni dei vini che **Mario Danesi** illustra con orgoglio ai clienti che sostano nel suo stand, all'interno del padiglione della Lombardia.