

UNDER 30 IN SALUTE

NELLA PATRIA DEI MAESTRI DEL VETRO

INCHIESTA
LONGEVITÀ,
BUSINESS
MILIARDARIO

UNA MISTERIOSA RICCHEZZA SPAZIALE

VIVERE IL LUSSO DELLA MONTAGNA

Forbes

FEBBRAIO, 2024

Italia 4,90 euro - CH CT 11,90 CHF - Côte d'Azur 13,90 euro - Anno 8 - N° 76 - febbraio 2024 - Periodicità: mensile - Prima immissione: 9/2/2024
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale D. L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI

COVER STORY

PREPARARSI AL DOMANI

MAURO MACCHI,
AMMINISTRATORE DELEGATO DI ACCENTURE ITALIA

Classifiche

50 over 50
donne di successo



Forbes



RICCARDO ILLY
PRESIDENTE POLO DEL GUSTO
ROSSANA BETTINI, ANGELO BAIGUERA,
ANNAMARIA TESTA,
TEAM INCANTALIA

100 ECCELLENZE ITALIANE 2024



So Wine So Food

Supplemento al volume 76, febbraio 2024, di FORBES ITALIA, registrazione presso il Tribunale di Milano al n° 260 del 7 settembre 2017. Copia non vendibile separatamente

WINE



Vistorta

Vistorta è un piccolo borgo nella campagna friulana ai confini con il Veneto, dove la vita ha sempre ruotato intorno alla proprietà agricola della famiglia Brandolini. Nel 1872 Guido Brandolini asseconda la sua vocazione e passione agricola e dà il via a una prospera tenuta dove, alle colture cerealicole e alla bachicoltura tipiche del territorio, affianca la vigna. Dopo il flagello della fillossera, Guido concentra la produzione su alcuni varietali, principalmente sul vitigno merlot. La tenuta viene restaurata e portata al suo splendore attuale negli anni '50 e '60 da Brando Brandolini e dalla moglie Cristiana, con l'intervento di Renzo Mongiardino sulla villa e dell'architetto paesaggista Russell Page per il giardino all'inglese. Vistorta diventa non solo azienda agricola ma anche luogo di contemplazione e connessione con i ritmi della natura. I 220 ettari della tenuta si trovano in zona piana a ridosso della pedemontana friulana. Il vigneto copre circa 40 ettari, è contornato da boschetti e siepi che contribuiscono a mantenere la biodiversità e a mitigare le temperature estive creando corridoi di aria fresca.

Come da tradizione friulana, i bianchi hanno spazio importante. Il Tocai, presente sui terreni più leggeri, è affiancato da Pinot Grigio, Ribolla Gialla e qualche parcella di Chardonnay. Vini originali, fruttati, freschi e moderni. Prodotto dal 1989, il Merlot Vistorta rende omaggio ai luoghi del cuore della famiglia Brandolini. L'azienda punta a sempre meno interventi in vigneto e in cantina, uso minimo di anidride solforosa e metodi tradizionali: macerazione sulle bucce, follature manuali, fermentazioni spontanee in botti aperte. Nascono così Bianca e Brando, l'evoluzione naturale del pensiero e della produzione di Vistorta.



il punto forte

IN PRIMO PIANO

La vocazione per l'agricoltura si manifesta fin da giovane in Brandino Brandolini (nella foto con i figli Guido e Marcantonio). Dopo la laurea in agraria, fa esperienza a Bordeaux a Château Greysac. Qui nasce il sogno di un grande rosso: la composizione dei terreni di Vistorta, adatta al merlot, e il clima simile al Pommerol e al Petrus, confermano la scelta presa dall'antenato. Tornato nel borgo friulano nel 1979, Brandino pianta nuove vigne di merlot a fianco di viti più vecchie, e inizia a vinificare nella cantina della barchessa di Cordignano.

contatti

Sede: Strada Vistorta 82,
Sacile (PN)
Telefono: 043471135
Email: vistorta@vistorta.it