

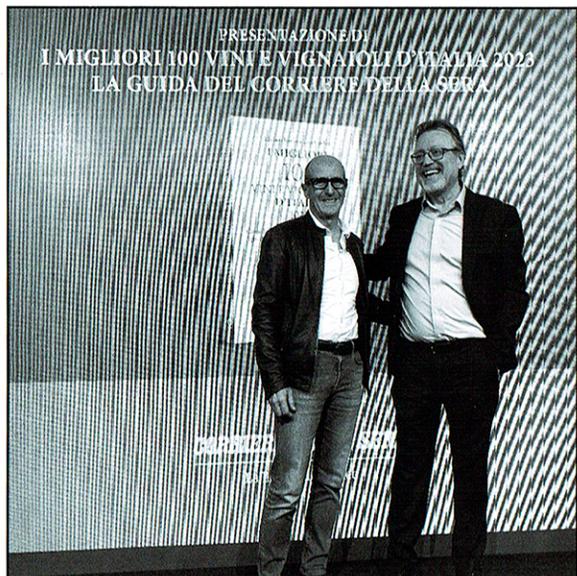
ANTONIO ARRIGHI È TRA I MIGLIORI 100 VIGNAIOLI D'ITALIA

Il produttore dell'isola d'Elba è tra i 16 toscani
selezionati dalla prestigiosa guida del Corriere della Sera

di Daniela Mugnai

Antonio Arrighi è tra i migliori 100 vignaioli d'Italia, lo affermano Luciano Ferraro e Luca Gardini, due delle voci più autorevoli del mondo enologico, curatori della guida: "I Migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2023" edita dal Corriere della Sera, presentata ieri a Milano.

La guida racconta le storie dei vignaioli che stanno affrontando il cambiamento climatico e le strategie messe in atto dalle cantine per favorire la sostenibilità ambientale e sociale.



Antonio Arrighi e Luciano Ferraro

La guida racconta le storie dei vignaioli che stanno affrontando il cambiamento climatico e le strategie messe in atto dalle cantine per favorire la sostenibilità ambientale e sociale.

Sono solo 16 i vignaioli che rappresentano la Toscana, tra questi Antonio Arrighi dell'omonima azienda situata a Porto Azzurro completamente all'interno del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano.

“Sono molto fiero di questo importante riconoscimento – afferma Antonio Arrighi – che mette l'accento sul valore enologico dell'isola d'Elba e premia il lavoro di una piccola azienda”.

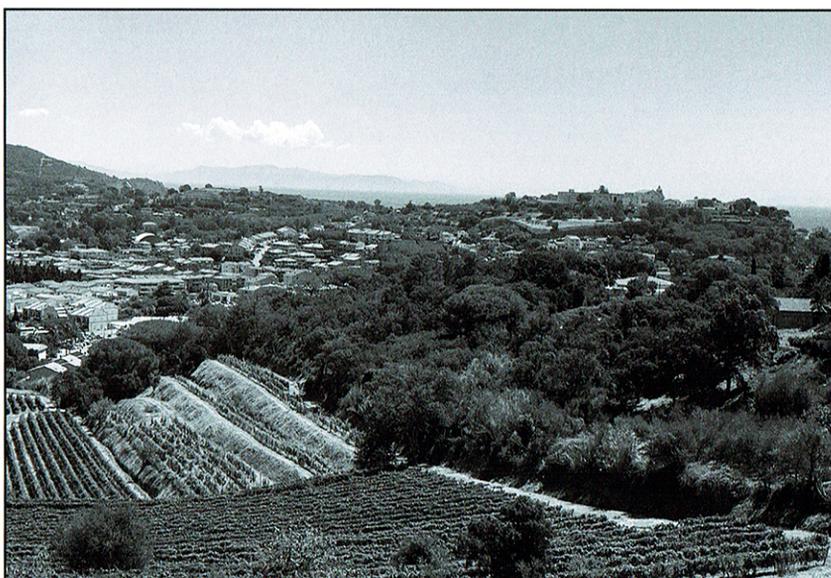
Arrighi viene menzionato, non solo per la produzione di Nesos, il vino marino, un esperimento nato con la collaborazione di Attilio Scienza e dell'Università di Pisa

che ha fatto rivivere l'antico modo di vinificare dell'isola di Chio, un vino che: “sembra uscito dal gusto di un'ostrica”.

L'altro vino citato è Arembapampane Elba Vermentino DOC definito come: “un magnifico vermentino dall'Isola d'Elba che sa di sole e di mare”.

“L'azione verde” messa in pratica dall'azienda consiste, tra le altre, nel recupero di mezzo km di secolari muretti a secco, utilizzando le varie tipologie di pietre presenti sul territorio: un vero e proprio “corridoio ecologico” per la salubrità del terreno.

Un recupero che si incastona splendidamente nell'anfiteatro naturale delle vigne dell'azienda.



Anfiteatro photo credit Daniela Mugnai

