

The Wine Traveller



Itinerari e Saperi | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

cerca...

Search

Lambrusco, piscina e camera con vigna

Domenica 13 Febbraio 2011

Ricavato da un'antica stalla, un accogliente *resort* con moderna cantina e acetaia accoglie amanti del Lambrusco, del paesaggio e della cucina emiliana

testi di *Elena Benedetti*



Siamo nel cuore dell'Emilia, a Levizzano di Castelvetro, nella provincia di Modena. Qui tra dolci colline, castelli e antichi borghi, la società agricola Cà Montanari della famiglia Montanari si dedica al vino, e non solo. Tutto inizia nel 2002, con appena 5 ettari coltivati a vite. In seguito la tenuta si estende all'intera collina e

un'antica stalla degli anni '50 viene trasformata in acetaia e, oggi, in splendido *resort*. Prende così forma **Cà Montanari Opera 02**, con a capo **Mattia Montanari**, giovane imprenditore modenese impegnato a tempo pieno in vigna, acetaia e cantina.

Oggi l'azienda vitivinicola si estende su una superficie di 50 ettari, dei quali 21 vitati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Con la regia dell'**enologo Luca D'Attoma**, nella tecnologica cantina di Cà Montanari, i vigneti di gasparossa, salamino e malbo gentile producono materia prima per il Lambrusco, vino simbolo di questa terra, a basso contenuto alcolico, brioso e fresco. Tre le tipologie, Lambrusco di Modena OperaRosa, rosato, frizzante e secco; Lambrusco di Modena, nelle versioni secco e amabile; Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, realizzato per il 100 per cento da vitigni *grasparossa*. Tra i vigneti spicca anche un ettaro coltivato a uve di *trebbiano* per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena e condimenti balsamici.



L'azienda agricola ospita anche un *resort*, Opera 02, realizzato nell'antica stalla ristrutturata con materiali naturali come la pietra e il legno, capace di sfruttare le energie rinnovabili. Il tutto in un'ottica di valorizzazione del territorio e nel pieno rispetto dell'ambiente. Opera 02 accoglie l'ospite con avvolgente discrezione e calore sensuale. L'olfatto percepisce la presenza dell'aceto balsamico, che riposa nelle decine di botti dell'acetaia sulla quale si affacciano gli ingressi a 8 camere, con soppalco. Anche qui arredi misurati, essenziali, accoglienti. La vista da ogni camera è sulla grande collina vitata. Decisamente un bel colpo d'occhio. Ma anche il palato vuole la sua parte. E a fianco delle camere c'è la grande cucina del *resort* Cà Montanari, diretta dalla **chef Silvana Baranzoni**. Cucina tradizionale, che valorizza i prodotti locali e li reinterpreta con originalità. L'ambiente, rurale e moderno, ospita anche un'area destinata alla degustazione dei vini della cantina e si protrae all'esterno con una grande piscina a ridosso dei vigneti. Bagno turco e sauna completano i servizi dedicati al *wellness*. Una destinazione ideale per un fine settimana rilassante, a pochi passi dal bel Castello feudale di Levizzano e non lontano da Modena e Bologna. *Info* www.opera02.it



The Wine Traveller
Comunicazione
Siti Web
Enoturismo



Prezzi Cantine Vino

Prezzi Cantine Frigo per il Vino Acquista Subito in Oltre 200 Negozi

Annunci Google

Seguici anche su

Twitter
Facebook
Blogspot



Share

Buzz

I più letti

Le ricette del Natale regione per regione
Dieci consigli per un Capodanno in cantina
San Valentino a casa di Bacco
Rioja, "la terra con nombre de vino"
Val di Noto. Barocco, natura e peccati di gola
Andar per vigne in tempo di vendemmia
In camper tra vigne e borghi delle terre di Siena

Share

Buzz

Itinerari e Saperi | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

Home | Blog

© 2010 The Wine Traveller - P.Iva 09954790581 - c