



Istituto Professionale Persolino Strocchi Faenza



Azienda agraria



CANTINA DIDATTICA
e SPERIMENTALE
"Leonardo da Vinci"



Leonardo da Vinci

Sull'omonimo colle "Persolino", a 3 km dal centro della città in direzione Faenza Brighella, è ubicato l'Istituto Professionale "Persolino-Strocchi", sorto nel 1977 in un'area già famosa per i suoi insediamenti preistorici, nonché per aver dato dimora all'illustre scienziato faentino Ludovico Caldesi e per aver ospitato nel 1885 la "scuola di pratica agricola", quest'ultima voluta appunto dal munifico proprietario della villa e dell'azienda agricola circostante. Oggi, la scuola è ospitata presso un sito di notevole rilevanza paesaggistica e archeologica di proprietà della fondazione Furio Camillo Caledi.

Arrivando agli anni più recenti, il laboratorio didattico "azienda agraria" annesso all'Istituto professionale per l'agricoltura Persolino Strocchi di Faenza è costituito da una superficie per la produzione agricola di circa 9 ettari e le colture principali coltivate rispecchiano quelle tipiche del territorio Romagnolo. Gli impianti di allevamento delle colture sono divisi principalmente tra pesche, ciliegie, albicocche, kaki, mele e viti. Non mancano poi superfici dedicate a piante officinali ed aromatiche, a piante da orto e parcelle per la coltivazione di cereali.

Presso l'azienda agraria gli studenti dell'Istituto Professionale svolgono direttamente le attività pratiche finalizzate alla messa a dimora delle piante, al loro allevamento, all'individuazione della malattie delle piante ed alla successiva trasformazione della materia prima ottenuta in prodotto finito ed infine la commercializzazione del prodotto presso il punto vendita della scuola. Le piante officinali, ad esempio, vengono utilizzate nel piccolo laboratorio di erboristeria attrezzato con un distillatore ed un essiccatore.

Sempre all'interno dell'azienda agraria della scuola è presente un'innovativa cantina

didattica che, grazie ad una collaborazione con il Gruppo "Cavaro Extra", dal 2019 è intitolata al genio "Leonardo Da Vinci" che è stato appassionato anche di vitigni. Presso la cantina didattica avviene il processo di vinificazione e microvinificazione. Gli studenti possono qui svolgere tutte le fasi del processo produttivo di trasformazione delle uve, di cura e di affinamento dei vini che vengono prodotti dalla scuola fino al loro imbottigliamento, etichettatura e commercializzare presso il punto vendita della scuola. Il vigneto aziendale si estende su 2,50 Ha e comprende una collezione di 20 vitigni coltivati nel rispetto del territorio e secondo le più moderne tecniche. Particolare cura viene prestata alla qualità dei vini prodotti e tra questi sono presenti prodotti di eccellenza che hanno raggiunto importanti risultati in competizioni anche di carattere internazionale. A tal proposito alcuni vini vengono "invecchiati" in barriques, le cui pregiate essenze legnose sono insostituibili per arricchire i vini delle caratteristiche organolettiche indispensabili per migliorare aroma e bouquet e favorire il raggiungimento graduale della piena maturità. La produzione annuale dei vini, di indiscussa qualità, è di circa 130-140 hl.

All'interno dell'azienda è altresì presente un roseto costituito da varietà di rose antiche e moderne e gestito in collaborazione con l'università degli studi di Bologna ed il Comune di Faenza. Annualmente, il roseto ospita la "gara internazionale della rosa".

Presso l'azienda agraria è infine presente una piccola serra di circa 400 mq dove gli studenti si occupano di semine e moltiplicazione di piante da orto, aromatiche e da fiore utilizzando anche le moderne tecniche dell'idrocoltura.



UMBERTO DOC

6,00€

L' Umberto è un sangiovese superiore colore viola mammola. L'olfatto si apre con note fruttate di ciliegie macerate e fragoline di bosco, con un finale di spezie dolci e zucchero filato. Al palato l'ingresso è caldo e morbido grazie ai tannini nobili, trovano conferma le note fruttate e speziate, fino alla chiusura persistente. Perfetto per le tagliatelle al ragù e la carne alla griglia. Da sogno con la quaglia tartufata.



ROSSO di NERO IGP

6,00€

Il Rosso di nero è ottenuto è ottenuto da uve centesimino. Il colore è rosso rubino intenso; l'olfatto si concentra su note floreali di rosa canina (Centesimino), piccoli frutti e pepe nero. Al sapore buona la struttura (Cabernet Sauvignon), persistente con ritorno delle sensazioni che ricordano la rosa. Tannino schietto ma invitante alla beva. Perfetto con gli arrosti (soprattutto col vitello), divino con il coniglio in porchetta.



VARRONE IGP

5,00€

Il Varrone è ottenuto principalmente dal vitigno autoctono Uva Longanesi in uvaggio col Sangiovese. Il colore è un rosso granato; al naso sprigiona gioventù con ricordi di ciliegia durona, frutti rossi acerbi e odore di sottobosco. Al palato ha buona persistenza, legata al tannino tipico del vitigno, ma al retrogusto ritorna il sapore dei piccoli frutti di bosco. Buono l'abbinamento coi formaggi "ubriaconi" e con la carne rossa, sublime con la selvaggina di pelo.

VINI ROSSI

VINI BIANCHI

LANZESA IGP

5,00€

Lanzesa, Ravenna Bianco IGP. La cantina didattica di Persolino è l'unica azienda produttrice del vino ottenuto dalla vinificazione dell'uva autoctona Lanzesa; la conservazione avviene in acciaio fino all'imbottigliamento. Degustandolo notiamo il colore giallo luminoso; un naso intenso (che fa pensare al biancospino e ad erbe aromatiche); il sorso è piacevole, persistente e ricorda la frutta a pasta bianca. Buono coi risotti di pesce, gli gnocchi al pesto, le carni bianche, squisito col rollè di coniglio.



INVOLO

6,00€

Questo vino bianco frizzante al colore si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage di buona persistenza. Al naso dà sensazioni olfattive indirizzate su agrumi quali pompelmo, cedro e frutti tropicali; al sapore è gradevole l'acidità arricchita dalla CO2 presente, con finale ammandorlato. Ottimo da abbinare con antipasti di crostacei e risotti con verdure.



ALBANA SECCO DOCG

6,00€

Romagna Albana secco è un vino a Denominazione Origine Controllata Garantita ottenuto dall'Albana in purezza, vitigno Romagnolo. E' stato il primo vino bianco ad ottenere la DOCG in Italia, e dopo 45 anni, ritorna nella cantina di Persolino. Alla degustazione il vino si presenta di colore giallo cristallino. All'olfatto è persistente con sentori di frutta fresca pesca e albicocca. Al palato ha un'ottima struttura armonica con la tipica vena astringente che accompagna lungamente la beva. Si consiglia di abbinarlo alle tagliatelle con ragù Romagnolo, ma anche al pollo e coniglio arrosto. Temperatura di servizio: 14/16°C.





GENTIL ROSE IGP

5,00€

Indicazione Geografica Protetta. Dall'uvaggio Malvasia (2/3) e Malbo gentile (1/3), vinificati in bianco, nasce il primo vino rosato prodotto nella nostra cantina didattica. È questa un'altra opportunità per far conoscere le peculiarità del vitigno autoctono Malbo Gentile.

All'assaggio il vino presenta un colore rosa tenue, perché è assente la macerazione sulla buccia. All'olfatto presenta freschezza, fragranza con sensazioni che ricordano la rosa e i frutti esotici maturi. Al palato è secco, armonico, fresco con una vena acida che "pulisce" il palato. Si consiglia di abbinarlo a cibi delicati come antipasti di mare e di terra, molluschi e crostacei, formaggi freschi, risotti vegetariani e piatti di pasta con condimenti delicati. Temperatura di servizio 12/14°C.

194

5,00€

Creato con uve Famoso e vinificato in bianco con seconda fermentazione eseguita in autoclave, 194 è lo spumante dry di Persolino. Il colore è giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso si denota l'aromaticità tipica delle uve Famoso (intensità tiolica). In bocca presenta una certa dolcezza che lo rende piacevolmente armonico. Abbinamento con antipasti e aperitivi o con un risotto alle erbe aromatiche





POESIA D'INVERNO

12,00€

Poesia d'inverno è un vino passito, 100% malvasia, con un colore dorato luminoso. Al naso, di buona intensità, percepiamo note di pesca, albicocca, pera, nocciola essiccata, nespola, ananas sciroppata, noce e pappa reale. L'ingresso in bocca è fresco, dolce, morbido.

Il retrolfatto ripropone i sentori avvertiti al naso in una veste fruttata più fresca, dove spiccano toni di ananas, albicocca e agrumi dolci. Ottima per accompagnare un buon dolce, ideale il connubio con una crostata con crema agli agrumi.



ULTIMO GIORNO di SCUOLA

12,00€

Il nostro prodotto più rappresentativo (e il più premiato) è sicuramente L'ultimo giorno di scuola, il nostro vino passito DOCG ottenuto dall'uva albana, raccolta in cassetta, conservata in serra per 50 giorni per l'appassimento. Ha colore giallo dorato con riflessi luminosi. Buona intensità di profumi con note di mieli millefiori, albicocca e pesca. Al palato si presenta dolce, equilibrato con un buon rapporto tra sapidità e morbidezza. Abbinamenti: formaggi pecorini stagionati, formaggi erborinati (molto buono col gorgonzola) e con i dolci non troppo dolci (perfetto, tra gli altri, con gli scroccadenti).

L'AMABILE

12,00€

L'amabile Persolino è un vino passito prodotto con uve stramature di malbo gentile, un vitigno autoctono dell'Emilia Romagna a bacca nera. Il colore è quello del rubino con riflessi violacei, al naso arrivano fragranze di ciliegia, mirtillo, prugna, ribes, nocciola, noce e mandorla tostata, con sfumature di rovo. In bocca è fresco, morbido, di bella struttura e con un tannino in equilibrio che solo nel finale si fa più deciso, serrando un retrolfatto sostanzialmente in linea con la via diretta, arricchito da percezioni di liquirizia. Perfetto in accompagnamento ai dolci, trova il suo connubio perfetto se abbinato ad una crostata preparata con farina di mandorle e nocciole, con confettura di prugne.



50 PRIMAVERE

20,00€

50 Primavera è un vino passito riserva DOCG ottenuto dalla vinificazione dell'uva albana clone 17 raccolta in più fasi selezionando singolarmente gli acini colpiti dalla Botritis Cinerea (detta muffa nobile). L'affinamento avviene in barriques per almeno due anni. Il colore si presenta giallo dorato mentre al naso i profumi ricordano frutta fresca come albicocca e pesca e note di aromi agrumati. Al palato il vino è molto dolce, ampio e armonico con una vena leggermente acidula. Servito ad una temperatura di 12-14 °C si abbina a formaggi erborinati e invecchiati e con dolci non troppo dolci (ottimo con gli scroccadenti).





RATAFIÁ

12,00€

Liquore di vino derivato da una antica ricetta della tradizione locale romagnola.
Un buon vino rosso gli conferisce il bel colore rubino. Le foglie di amarene gli cedono il loro caratteristico profumo.
Temperatura di degustazione 14-15°C.



L'AMER

12,00€

Il nome di questo liquore, derivante dalla macerazione di foglie di ulivo in alcool, tradotto dal dialetto romagnolo significa "L'amaro". Le innumerevoli foglie di ulivo lasciate in infusione e l'aggiunta della giusta dose di zucchero, conferiscono al prodotto un gusto unico e un "naso" ricco di profumi particolari, rendendolo particolarmente adatto a concludere un buon pasto per i suoi effetti digestivi. Si consiglia di berlo a temperatura ambiente per apprezzare al meglio le sue peculiarità. Può costituire anche ottima bevanda dissetante se diluito con acqua frizzante e ghiaccio.

Sede Strocchi: Via Medaglie d'Oro, 92 - 48018 Faenza (RA)
0546 622600 - RARC060009@istruzione.it
www.persolinostrocchi.edu.it



Sede Persolino: Via Firenze, 194 - 48018 Faenza (RA)
0546 22932 - RARC060009@istruzione.it
www.persolinostrocchi.edu.it