

■ MARCO KELLER E SUA MOGLIE HANNO COMPRATO UN GRANDE FONDO IN TOSCANA. PRODUCONO UN MERLOT RUBINO INTENSO

# Il milanese che a Montalcino ha detto no al Brunello

Milano ha fame di verde e i milanesi, se possono, lo cercano altrove. Marco Keller, dopo aver girato il mondo (azienda familiare nel campo della meccanica) gira l'Italia e trova a Montalcino un bel casale da ristrutturare. E durante i lavori, scopre su un quotidiano l'annuncio della vendita all'asta di un terreno quasi confinante. Lo va a vedere: grande fondo

abbandonato da decenni. Partecipa all'asta, la vince e, d'accordo con la moglie Elsbeth, decide di fare il «loro» vino. Amatori e intenditori, sanno quello che non vogliono: né Brunello (a Montalcino, si badi) né Cabernet. Partono da zero senza tradizioni ma anche senza vincoli. Nel 2003 piantano Merlot, Syrah, Petit Verdot e anche Sangiovese. Per ora il vino è uno solo, questo

Logonovo, Merlot in purezza. Lo accudisce Roberto Cipresso. Affinato un anno in legno piccolo e uno in vetro, nel bicchiere è rubino intenso, con bouquet catturante di frutti scuri e freschi respiri balsamici e poi spezie. Al palato, armonia convincente tra forza, polpa e finezza. A Lavena Ponte Tresa (Varese) da Rossetti, a Grosseto da Rosso e Vino sui 18 euro.



**LOGONOVO 2008**

**Logonovo**

Montalcino (Siena)