

Azienda agricola Isi Francesco



Azienda Agricola ISI FRANCESCO
Via della Chiesa, 2
Casatico - Langhirano (Parma)

Da quassù si gode la vista e l'incanto dei vigneti che ad ogni primavera dilagano con il loro verde nuovo verso la riva sinistra del torrente Parma, e la meraviglia delle case, delle ville, delle cantine che abbracciano i pendii e gli spazi attorno al maestoso castello di Torrechiara.

La vigna di Francesco Isi sembra quasi appoggiarsi alla sommità della collina di Casatico, con i suoi filari inerpicati fianco a fianco, di Malvasia di Candia aromatica, di Sauvignon, di Moscato, di Barbera e di Bonarda. La vigna è nata verso la fine degli

anni '60, e da allora è curata come la passione e la professionalità del proprietario esige ed impone.

Nella ordinata piccola cantina non a caso è in bella evidenza l'attestato di partecipazione al corso di perfezionamento della potatura della vite, rilasciato a Francesco Isi dalla celebre scuola "Simonit & Sirch, preparatori d'uva". Perché è nella vigna che si genera la qualità del vino, un'assioma indiscutibile per tutti i vitivinicoltori che sulla qualità delle loro uve e del loro vino impegnano ogni risorsa.

La vinificazione è di tipo tradizionale, e non potrebbe essere diversamente.

I quattro vini che Isi Francesco produce sono infatti quelli della più solida e antica tradizione vitivinicola di Casatico: Malvasia secco, Sauvignon, Rosso (contraddistinti dall'IGP "Emilia"), tutti frizzanti ed il Moscato dolce, una testimonianza anch'essa intramontabile della tradizione della vite e del vino sulla collina parmense.

