

Fiocco azzurro per la cantina Pietranova: nasce Liborio

di Paolo Valente - 10 ottobre 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



La nascita di un vino è un evento che deve essere celebrato in modo adeguato. E così è stato il 5 ottobre 2016 per Liborio 2013 Bolgheri Superiore DOC Merlot della cantina Pietranova.



La cantina, elegante e contemporanea, della nuova sede del ristorante di Davide Oldani D'O a Cornaredo ha fatto da cornice a una presentazione sobria, ma al tempo stesso carica di significati, che ha voluto essere il momento zero di una nuova realtà aziendale.

La cantina **Pietranova** nasce nel 2013 quando **Franco Pravettoni**, industriale milanese innamorato del territorio toscano con madre lunigiana, ha acquisito la proprietà della cantina **Tringali-Casanuova**. Una scelta dettata dall'amore per la terra trasmessagli dal nonno e dalla voglia di confrontarsi con una nuova realtà che, contrariamente a quella industriale, ha tempi e ritmi del tutto differenti.

Liborio è nato dalle mani dell'enologo **Barbara Tamburini** che collabora con l'azienda da ben prima dell'acquisizione di Pravettoni.

Un progetto che parte dai dettagli: le migliori uve prodotte nel vigneto di un ettaro vicino alla cantina il cui suolo unisce alle argille tipiche della regione anche sabbie e ciottoli, il metodo di allevamento portato da cordone speronato a guyot, il sapiente uso della barrique nelle quali il vino riposa lungamente, nonché i mesi di affinamento in bottiglia. Il

tutto per garantire alle 3000 bottiglie prodotte una qualità eccellente che posiziona fin da subito tra le etichette più interessanti della regione.

Un vino pieno, di corpo, di grande pulizia che alterna le note fruttate a quelle floreali e speziate. La spiccata acidità è integrata alle note sapide; il tannino, perfettamente integrato, lascia la bocca predisposta a un nuovo assaggio. Evolve nel bicchiere arricchendosi profumi e sensazioni. La soavità, caratteristica dell'annata 2013, garantisce un'ottima bevibilità. Come dice Franco Pravettoni, un vino speciale per un momento speciale.

Un vino che, come tutti i grandi, sarà prodotto solo nelle annate migliori; già oggi sappiamo per certo che nel 2014 le condizioni climatiche non sono state tali da consentirne la produzione. Il 2015, invece, nonostante sia ancora in piena fase di affinamento presenta già caratteristiche estremamente interessanti.

Gli altri vini prodotti dalla cantina sono il Casa al Piano Bolgheri DOC da uve merlot e cabernet sauvignon in pari quantità, il 1698 Bolgheri DOC (60% merlot e 40% cabernet sauvignon) e il Renzo Bolgheri DOC affinato in barriques con cabernet sauvignon 70% e merlot per la restante parte. Una produzione totale di 25.000 bottiglie sviluppata su 5 ettari di vigneto, il totale della proprietà, che comprende anche una piccola struttura di accoglienza agrituristica, contai 14 ettari.