



FOOD & WINE • NEWS

LA MONDIANESE: APPASSIONATO MONFERRATO



AIS MILANO • 20 APRILE 2018

♥ 0 👁 66 ➦ 0



L'azienda vinicola La Mondianese, nel Monferrato.

La Mondianese: appassionato Monferrato



In collaborazione con **AIS Milano**.

Un'antica dimora dell'800 sapientemente restaurata affiancata a una moderna cantina con una bella barricaia scavata sotto la collina: questa è la sede dell'azienda La Mondianese.

Oltre 7 ettari di vigneto circondano la storica residenza in una delle zone più prestigiose del Piemonte, il Monferrato. Il paesaggio è quello collinare dell'astigiano, colline dolci, verdi di vegetazione e rilassanti allo sguardo.

A La Mondianese la gestione dei vigneti viene effettuata, sotto l'occhio attento della winemaker Giancarla Domini, sia con mezzi meccanici che manualmente mentre la vendemmia è rigorosamente manuale al fine di poter scegliere solo i grappoli migliori e raccogliarli in cassette che ne evitano il prematuro schiacciamento.

In cantina, vinificatori orizzontali e serbatoi di stoccaggio inox rappresentano la parte tecnologica dell'azienda; l'area destinata alla maturazione dei vini è ubicata in una struttura interamente interrata dove vengono conservate barrique e tonneau nelle quali il vino trascorre lunghi periodi durante i quali si perfezionano i suoi sentori e le sue caratteristiche vengono esaltate senza mai essere prevaricate da quelli del legno.

Montemagno, sede dell'azienda, è uno dei sette comuni in cui è possibile produrre vino sotto Denominazione di Origine Controllata e Garantita Ruchè di Castagnole Monferrato. Il ruchè è prima di tutto un raro vitigno, poi un vino, dalle caratteristiche particolari nel quale la speziatura si fonde ai profumi floreali.

La produzione della cantina consta di due tipologie di Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG; la prima, di maggiore immediatezza, si presenta con un bel colore rubino ancora vivido, i profumi sono quelli caratteristici del vitigno che presenta un'importante dose di speziatura unita alla nota floreale che rimanda ai petali di rosa. La seconda versione gode di un passaggio di alcuni mesi in barrique usate, sosta che conferisce una maggiore struttura senza che questa penalizzi i sentori caratteristici varietali. Il tannino, piacevolmente presente, supporta la buona persistenza che termina con note ammandorlate.

L'azienda vinifica anche Barbera d'Asti nella versione classica, in acciaio, e in quella superiore che prevede la maturazione in legno per una durata che varia tra i 16 e i 30 mesi a seconda delle annate. Un giusto

equilibrio tra tannini ed acidità rendono questo vino facilmente abbinabile a preparazioni di carni rosse, arrosti e cacciagione.

Un'altra delle peculiarità del Monferrato è il vitigno grignolino che La Mondinese vinifica in purezza ed etichetta sotto la denominazione Grignolino d'Asti DOC. Con un profumo delicato e un sapore asciutto con una leggera presenza tannica trova nei cibi grassi un ottimo abbinamento grazie alla sua capacità di preparare la bocca al boccone successivo.

L'apice qualitativo della produzione di La Mondianese si tocca con il Noah, un Monferrato rosso DOC prodotto con uve cabernet sauvignon, syrah e barbera o ruchè a seconda dei millesimi. La lunga permanenza in legno, da 18 a 30 mesi, gli conferiscono profumi intensi ed avvolgenti giocati sulle note fruttate e speziate. In bocca è pieno e rotondo; ottima la struttura che lo rende un vino facilmente godibile da solo o in abbinamento a piatti importanti anche caratterizzati da una buona dose di aromaticità.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: [Ais Milano](#) [La Mondianese](#) [Monferrato](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI