

DEGUSTAZIONE

Sette vini per sette cantine

By [Paolo Valente](#)Posted on 21 giugno 2018 - Questo articolo è stato letto **2.4K** volte.

Sette piccole cantine con grandi storie alle spalle ma che solo recentemente hanno iniziato l'attività di imbottigliamento in proprio. Sette piccole realtà che spaziano territorialmente dal Monferrato al Lazio. Sette aziende accomunate dalla voglia di far conoscere i propri vini e di affermarsi ancora di più sul mercato nazionale e non solo.

Una degustazione fuori dagli schemi dove giornalisti e produttori siedono allo stesso tavolo con gli enologi per uno scambio di idee e di pareri. Tutte le cantine, ad eccezione di Valdamone, si avvalgono della preziosa collaborazione dell'enologo **Luca Caramellino**.



La cantina **La Giannettola** di Velletri vinifica sotto la DOC “Roma”, una delle ultime nate nell’intricato panorama delle denominazioni italiane. Paolo Martella, discendente di una famiglia di vignaioli, ha recentemente iniziato a vinificare le migliori uve prodotte nella vasta tenuta di oltre 50 ettari. È nato così **Roma DOC Ardente 2017** da uve Montepulciano, Syrah e Merlot vinificato in acciaio a bassa temperatura. Un vino dagli intensi profumi fruttati stuzzicati dalla nota di pepe e di liquerizia. In bocca è pieno, morbido e caldo con ritorni di frutta rossa matura che terminano con sentori di carruba. Grande piacevolezza e bevibilità.



In provincia di Livorno, a Suvereto, nell'azienda **Valdamone** Lorenzo Brugali, terza generazione di vignaioli, produce vini dai caratteri precisi ed eleganti coadiuvato dall'enologa Vincenza Folgheretti.

Tra gli assaggi si è rivelato di grande interesse il vino dedicato alla caparbia e impavida nonna, moglie del fondatore, negli anni '50, dell'azienda. **IGT Toscana Zelinda 2017** da uve Vermentino vinificate a bassa temperatura. Le note sono intense e floreali a cui si aggiungono sentori di agrume e di zenzero. In bocca è cremoso, con una buona freschezza e una mineralità che riconduce alle colline metallifere sulle quali si trovano i vigneti.



In Liguria, a Castelnuovo Magra in provincia di La Spezia, la cantina **Giacomelli** produce, in sole 2000 bottiglie, il **Colle di Luni DOC Il Giardino dei Vescovi 2016**, Vermentino in purezza. Le uve provengono da un vigneto impiantato per la prima volta nel 1711 all'interno delle mura medievali; il terreno, di riporto, è ricco di ferro e zolfo. Al naso il vino si esprime su note di erbe aromatiche, menta selvatica, salvia, che ritornano anche in bocca che si rivela piena e ricca con una buona acidità e persistenza. Un finale lievemente amaricante lo rende perfetto negli abbinamenti gastronomici.



Cascina Faletta, la cui nascita risale al 1881, è stata riportata all'attuale splendore nel 2009 con il lavoro, accurato e lungo, di Elena Novarino e Giovanni Rosso che con passione sono ritornati alla professione dei loro nonni che già negli anni '20 producevano vino in queste terre. La ristrutturazione, meticolosa, ha portato alla scoperta, in una stanza segreta di tre fucili che sono poi diventati il logo dell'azienda e il nome di un vino. Il **Piemonte DOC 3 Fucili 2015**, prodotto da uve Pinot Nero proveniente dal vigneto Bricco del Mandorlo, si svela sulle note caratteristiche del vitigno che in bocca assumono anche sentori di liquirizia per una beva di carattere, con tannini equilibrati, piacevole e lunga.



L'azienda **Gianni Doglia**, a Castagnole delle Lanze in provincia di Asti, produce, da tre generazioni, Barbera e Moscato con caratteristiche di spiccata mineralità conferite dal particolare terreno su cui sono ubicate le vigne. Di particolare interesse il **Moscato d'Asti DOCG Casa di Bianca 2017** che, prodotto in sole 3000 bottiglie, viene ricavato dalle uve coltivate in un vigneto con un terreno marcato da una vena argillosa. Un vino particolare, lontano dagli schemi del classico Moscato, dove il profumo dell'uva croccante evolve nel bicchiere conquistando una mineralità quasi salata. Elegante, lungo, complesso e fine; un vino che deve essere gustato quasi studiandolo.



Alessandro Costa, titolare dell'azienda **Nino Costa** di Montà, in provincia di Cuneo, presenta i suoi eleganti prodotti nelle terre alla sinistra del fiume Tanaro. Attrae l'attenzione l'eleganza del **Roero DOCG Gepin 2014** che è prodotto con uve provenienti da vigne di oltre 100 anni e che subiscono un lieve appassimento in pianta dopo il taglio del tralcio. Matura per 30 mesi in barrique e tonneaux nuovi non tostati. Al naso presenta delicate note di agrume completate da aromi di evoluzione che rimandano a ricordi dell'infanzia. La bocca è piacevole, ancora fresca e piena con accenni di liquerizia e frutta rossa matura, il leggero appassimento a cui l'uva è stata sottoposta si riconferma piacevole.



L'azienda **Negretti** presenta i suoi Barolo. Vignaioli da quattro generazioni, hanno iniziato ad imbottigliare direttamente nel 2003 nella loro cantina di La Morra. Meticolosità e precisione hanno portato a differenziare i prodotti per vigneto di provenienza. Le quattro versioni presentate hanno permesso di apprezzare l'effetto marcante del territorio. Il **Barolo DOCG Bricco Ambrogio 2014**, dopo una lunga macerazione, matura per il 50% in barrique nuove e per la restante parte in barrique di secondo passaggio. Il vino risulta elegante e sottile nel suo spirito nero, quasi acrigno, diritto e duro. Complesso e concentrato spazia dalle note di frutta rossa matura alle spezie. La bocca è importante, piena e tannica con una garbata spinta fresca e minerale.

RELATED ITEMS: [VALDAMONE](#), [LA GIANNETTOLA](#), [NEGRETTI](#), [GIACOMELLI](#), [CASCINA FALETTA](#), [NINO COSTA](#), [GIANNI DOGLIA](#), [LUCA CARAMELLINO](#), [VINCENZA FOLGHERETTI](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/sette-vini-sette-cantine/>