

DEGUSTAZIONE

Il Poggiarello: dal Piacentino vini tradizionali e non solo

By [Paolo Valente](#)Posted on 18 novembre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.8K** volte.

Per anni bistrattati, sottovalutati, ripudiati dalla critica, i vini frizzanti, effervescenti, quelli della tradizione piacentina e non solo, stanno riprendendo una nuova vitalità grazie anche ad un significativo incremento della qualità produttiva, risultato degli sforzi di intelligenti produttori che, con passione e dedizione, hanno saputo mettere da parte gli aspetti quantitativi a favore di quelli qualitativi.



Uno di questi è Il [Poggiarello](#), che dal **1980** appartiene al gruppo **F&P Wine Group**. L'azienda è in prima linea nella valorizzazione dei vitigni della tradizione enologica piacentina con la volontà di raggiungere l'eccellenza.

Siamo in Val Trebbia, una delle zone più rinomate del piacentino e conosciuta fin dal XVI secolo come un'area nella quale la produzione quantitativamente limitata garantiva qualità nei prodotti finali. La denominazione di riferimento dell'areale è la DOC Colli Piacentini a cui si affiancano le DOC Gutturmo e DOC Ortrugo.

Abbiamo assaggiato i loro vini.

I VINI PRODOTTI SECONDO TRADIZIONE



Ortrugo DOC Frizzante 2017 “Tradizione Piacentina”

Il nome del vitigno deriva da “artruga” ovvero “l'altra uva” cioè l'uva utilizzata per il taglio di altre varietà a bacca bianca. Criomacerazione per 24 ore e fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati; lenta rifermentazione in autoclave. Il profumo, delicato, svela le caratteristiche tipiche del vitigno che rimandano ai fiori freschi e alle erbe aromatiche. Piacevole al palato, di buona finezza, chiude con un finale ammandorlato. Ideale per aperitivo e in accompagnamento ad antipasti.

Gutturnio DOC Frizzante 2017 “Tradizione Piacentina”

Barbera 60%, Croatina 40%. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 6 giorni; segue rifermentazione in autoclave per la presa di spuma. Al naso emerge, intensa, la frutta rossa croccante. Tipicamente rustico in bocca, di buon corpo. Piacevole nella freschezza conclude la beva con una nota amaricante. Accompagna egregiamente primi piatti e carni bianche.

VITIGNI AUTOCTONI MA NON SOLO

Barbera Emilia IGT 2017 ‘L Piston

Da sole uve barbera provenienti da una vigna ultracinquantenne con rese limitate. Deve il suo nome al termine dialettale con cui viene chiamato il bottiglione. Prodotto solo in Magnum. L'olfatto, preciso, è contraddistinto da note di viola e prugna nera. Piacevole e pulito prosegue con sensazioni che rimandano al balsamico e alla frutta rossa. Elegante, pieno e morbido con un tannino sottile in sottofondo. La grande bevibilità consente un facile abbinamento con primi piatti importanti o carni alla griglia.



Emilia IGT Malvasia 2017 Perticato Beatrice Quadri

VdT L'Alba e la Pietra 2012

Il nome definisce le caratteristiche del vigneto: una base di pietra vulcanica con esposizione a est. Assemblaggio di Malvasia 70%, Ortrugo 20% e Marsanne 10%. Dopo una macerazione di 20 giorni matura in barrique di 3° e 4° passaggio per 20 mesi. Il naso, complesso e ampio si svolge su sentori di frutta esotica matura, agrume e un fondo di note erbacee. Decisamente secco in bocca, pieno e di buona freschezza e sapidità, persistente con una chiusura coerente con il naso. Accostabile a paste al forno o carni bianche.

Emilia IGT Malvasia 2017 Perticato Beatrice Quadri

Malvasia di Candia aromatica 100%. La crio-macerazione pellicolare di 48 ore dona a questo vino complessità e struttura. I profumi sono pieni; nota gessosa in evidenza e poi ancora fiori e frutta a pasta bianca. Termina con l'aromaticità dell'agrume, del limone. In bocca è sapido, quasi salato; di buon corpo. Persistente con ritorni delicati di frutta per un finale su toni amaricanti di liquirizia in bastoncino. In cucina trova felice connubio con le minestre e i pesci al forno.



Emilia IGT Pinot Nero 2016 Perticato Le Giastre

Emilia IGT Pinot Nero 2016 Perticato Le Giastre

Pinot Nero 95%, Pinot Tintourier 5%. Restiamo piacevolmente colpiti da questo vino che, seppure senza la profondità tipica dei vini d'oltralpe, presenta caratteristiche di assoluta piacevolezza e grande eleganza. I profumi rimandano a note di frutta scura con sfumature verso quella rossa; fanno capolino l'agrumo e dolci note terziarie. In bocca è dritto e al tempo stesso delicato, pulito, di buon equilibrio; elegante. Un vino piacevole e godibile in abbinamento a piatti di carni bianche o a primi mediamente strutturati.

RELATED ITEMS: [MALVASIA](#), [PIACENTINO](#), [VINODABERE.IT](#), [VINI FRIZZANTI](#), [ORTRUGO](#), [GUTTURNIO](#), [IL POGGIARELLO](#), [EMILIA](#), [VINODABERE](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/il-poggiarello-dal-piacentino-vini-tradizionali-e-non-solo/>