



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Sant’Anna dei Bricchetti: solo Barbera e Moscato



di **Paolo Valente** pubblicato il 27 Maggio 2025

A volte è il caso che ti fa arrivare in un determinato luogo. Così è stato per Ruggero e Orsetta Lenti che, alla ricerca di un luogo di pace dove trascorrere del tempo in serenità, si imbattono nella “Cascina del Culunel” in frazione di Sant’Anna a Costigliole, sul confine tra Langhe e Roero.

Se ne innamorano subito; ristrutturano la Cascina e solo successivamente nei loro pensieri fa capolino l’ipotesi di produrre vino.

Nasce Sant’Anna dei Bricchetti, nome che assomma quello della frazione con quello della via dove si trova la cantina, Strada dei Bricchetti.



Oggi possono contare su cinque ettari vitati e sul supporto dei due figli Giulia e Giacomo. Coltivano solamente Barbera e Moscato dai quali ottengono vini, in purezza o in assemblaggio, che rappresentano già nel nome, differenti espressioni, declinazioni, sfaccettature del Monferrato, territorio al quale queste varietà rendono omaggio.

L'obiettivo è produrre vini di alta qualità accomunati dalla piacevolezza di beva ottenuta mantenendo in equilibrio la freschezza con la struttura, sempre nel rispetto della varietà.

Sant'Anna dei Bricchetti coltiva le proprie vigne in regime di agricoltura convenzionale ma con un approccio fortemente orientato alla riduzione al minimo dell'impatto ambientale adottando un'agricoltura sostenibile certificata SQNPI e utilizzando la lotta integrata.



La degustazione

VSQ Metodo Martinotti Brut Sorsi d'Emozione

Barbera 100%. Fermentazione in bianco, sosta sulle fecce fini per sei mesi.

Dall'intenso colore giallo paglierino e dai delicati sentori fruttati e vagamente tostati, si contraddistingue per la buona piacevolezza gustativa e per la vivace freschezza agrumata. Discreta la persistenza che chiude con una scia sapida.

VSQ Metodo Classico Rosé Incanto 2017

Barbera e Moscato. Fermentazione e maturazione in barrique per la Barbera, presa di spuma con gli zuccheri presenti nel mosto di Moscato; sessanta mesi sui lieviti.

Tenue color rosa buccia di cipolla, si mostra delicato nei profumi di piccoli frutti rossi e di panificazione. Vivo e dalla bella presenza, al palato evidenzia buona persistenza; sapidità e acidità integrate nel corpo che chiude con un finale cangiante e vagamente ammandorlato.

VSQ Metodo Classico Incanto 2017

Barbera e Moscato. Fermentazione e maturazione in barrique per la Barbera, presa di spuma con gli

zuccheri presenti nel mosto di Moscato; almeno ventiquattro mesi sui lieviti.

Il calice giallo paglierino intenso è solcato da fine perlage, all'olfatto emergono sottili sentori di panificazione insieme a quelli agrumati. Sapido e asciutto; freschezza e buona persistenza completano il profilo gustativo.



Barbera d'Asti DOCG Ricordi 2021

Barbera 100%. Fermentazione e maturazione in acciaio.

Rubino intenso con accenni che rimandano al granato, si esprime attraverso la frutta matura nera, le spezie scure e accenni balsamici e di carruba. Morbido ed elegante al palato, pieno e dalla buona persistenza, evidenzia una nota calorica e un finale di frutta rossa matura.

Barbera d'Asti DOCG Superiore Vigna dei Bricchetti 2017

Barbera 100%. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique per 12/14 mesi.

Colore rosso rubino intenso con accenni granato. Morbidi profumi di frutta matura e in confettura insieme ad uno sbuffo balsamico anticipano un palato equilibrato, vivo e vibrante, dal tannino sottile e dai ritorni fruttati che si dipanano nella lunga persistenza.



Suggerimenti 2023

Moscato 100%. Fermentazione e maturazione per sei mesi in barrique.

Riflessi verdolini sfumano nel giallo paglierino del calice. Naso complesso di frutta a polpa gialla, di erbe e di fiori, di spezie dolci e di frutta secca. Sapido e morbido al palato accompagnato da buona freschezza; secco e dalla lunga persistenza che chiude con una nota amaricante.

Moscato d'Asti DOCG 2024

Moscato 100%. Fermentazione in autoclave.

Giallo paglierino scarico impreziosito da fine e numeroso perlage; Elegante il naso nella sua

classicità di sentori varietali della frutta bianca e delle erbe aromatiche. Bollicina cremosa, ottimo equilibrio tra sapidità, freschezza e aromaticità. Profilo godibile e accattivante.

Destino 2016

Moscato 100%. Appassimento naturale in pianta, sosta per alcuni mesi sulle fecce fini.

Dal colore dell'ambra, sprigiona sentori di frutta secca, di canditi, di albicocca e fico. Il sorso è sostenuto dalla grande freschezza che conferisce una buona scorrevolezza; lunga la persistenza che chiude con un finale morbido.



<https://vinodabere.it/piemonte-santanna-dei-bricchetti-solo-barbera-e-moscato/>