

Giardini in vetro

by Lorenzo Colombo on 27 febbraio 2018



Quattro aziende, tre piemontesi, anche se di diversi territori: Langhe, Roero e Monferrato, ed una ligure, accomunate dallo stesso enologo, Luca Caramellino, che mai, con i suoi interventi è andato ad interferire ed a prevalere su vitigni e terroir.

Questo ci aspettava la mattina del 27 gennaio presso la **Cascina Faletta**, sulle colline di Casale Monferrato.

La sera prima avevamo goduto di una piacevolissima cena accompagnata da alcuni vini delle stesse aziende, cena durante la quale avevamo particolarmente apprezzato, tra tutti gli interessanti piatti, uno spettacolare **crudo di pesce** ed unacostata **elefantiaca** (sei chili) di Bue Grasso (Primo premio Carrù 2017).



Dopo una riposante notte passata nelle stanze della cascina ristrutturata con grande rispetto dell'originalità, eccoci alla degustazione dei vini, accomunati, come s'evince dal titolo da note floreali.

Giacomelli Azienda Agricola – <http://www.azagricolagiacomelli.com/>

Fondata nel 1993, l'azienda, situata a Castelnuovo Magra (SP), a cavallo tra Liguria e Toscana, dispone di 9ha vitati su suoli che hanno subito una trasformazione geologica antica.

In conversione biologica, vanta una produzione di 85.000 bottiglie/anno.

– **Colli di Luni Doc "Pianacce" 2016** –

35.000 le bottiglie prodotte

I vigneti sono situati in località Caprignano, a Castelnuovo Magra, allevati a guyot con densità di 5000 ceppi/ha resa e resa di 100q/ha. Le uve subiscono una macerazione prefermentativa della durata di 24h ad una temperatura di 6/8°C.

Le fermentazione si svolge in vasche d'acciaio inox, dove il vino rimane a maturare



Luca Caramellino – Roberto Petacchi

per 6 mesi sui lieviti.

35.000 le bottiglie prodotte.

Color giallo paglierino, quasi dorato.

Buona l'intensità olfattiva, floreale (fiori gialli), frutta gialla matura, note d'erbe officinali.

Decisamente fresco e minerale, sapido, intenso, di discreta struttura, fruttato (pesca gialla, mela), accenni d'erbe officinali, buona la persistenza.



– **Colli di Luni Doc “Boboli” 2016** – 4.500 le bottiglie prodotte

Le uve provengono dal vigneto Boboli, situato sulla collina di Castelnuovo Magra, l'impianto è del 1913, rinnovato nel 2005, la superficie vitata è di 1,5ha. Ne sono state prodotte 4.500 bottiglie.

Dopo la macerazione prefermentativa, della durata di 36h a 6/8°C, il mosto fermenta in acciaio inox, dove il vino sosta sui lieviti 6 mesi

per la sua maturazione. Segue un passaggio in botte grande.

Giallo dorato luminoso.

Media l'intensità olfattiva, sentori di buccia di mela e leggere note vanigliate.

Di buona struttura, fresco, sapido, morbido, con bella vena acida, nocciolato-vanigliato, buona la persistenza.

Cascina Faletta – Società Agricola La Faletta – info@faletta.it

5,5 ha vitati sulle colline di Casale Monferrato, approccio biologico in vigna con apporto limitato di prodotti chimici. La produzione annua è di circa 25.000 bottiglie.

– **Piemonte Doc Chardonnay “Myricae” 2016** – 3.000 le bottiglie prodotte

Color paglierino luminoso.

Intenso e fresco al naso, con spiccate note d'agrumi (arancio maturo), pesca gialla e fiori gialli.

Fresco alla bocca, fruttato-agrumato, sentori di pesca. Assai particolare.

– **Barbera del Monferrato Doc “Braja” 2016** – 6.000 le bottiglie prodotte

Rubino luminoso di buona intensità.

Pulito, intenso al naso, fruttato-speziato, ciliegia selvatica.

Fresco, fruttato(ciliegia), succoso, con bella vena acida e buona persistenza.

– **Piemonte Doc Pinot Nero “Tre fucili” 2015**

Le uve provengono dal vigneto Bricco del Mandorlo, situato su terreno argilloso-calcareo.





La vinificazione avviene in tino da 40hl. Il vino s'affina quindi in botte grande per 24 mesi.

La produzione è di 6.000 bottiglie/anno.

Granato luminoso di buona intensità.

Buona l'intensità olfattiva, pulito, elegante, con un bel frutto (lampone).

Fresco, con buona vena acida, bel frutto con leggera nota speziata, legno usato con delicatezza, elegante.

Espressione particolare ed interessante del vitigno.

Az. Agr. Nino Costa – ninocostawine@gmail.com

7 ettari vitati in zona collinare del Roero, su suoli sabbiosi con buona presenza di fossili marini, ad altitudini tra i 350 ed i 400 metri slm. Circa 50mila le bottiglie prodotte.

Certificazione "vegan".

– Roero Arneis Docg "*Bric Sarun*" 2016

Vigna situata a 350 metri d'altitudine, su suolo argilloso.

Vinificazione in inox, sosta sui lieviti per sei mesi.

7.000 le bottiglie prodotte.

Color paglierino luminoso.

Discreta l'intensità olfattiva, il vino è franco, pulito, si colgono note di frutta a polpa bianca e di fiori di tiglio e caprifoglio fresco.

Fresco al palato, verticale, nitido, vi ritroviamo la frutta bianca, bella la vena sapida e buona la persistenza.

– Langhe Bianco Doc "*Ricordi*" 2016 (50% arneis, 30% riesling, 20% sauvignon)

Vinificazione in inox, dove il vino rimane per 9 mesi.

3.000 le bottiglie prodotte.

Paglierino luminoso di buona intensità.

Buona l'intensità olfattiva, note aromatiche, accenni di frutta tropicale, ananas, melone.

Fresco alla bocca, di buona struttura, sentori di pompelmo e note vegetali di sedano e foglia di pomodoro, lunga la persistenza.

Il sauvignon è chiaramente percepibile, soprattutto alla bocca, quindi il vino, in questo momento, è ancora da equilibrarsi.

– Roero Docg "*Gepin*" 2013

Le uve provengono dal vigneto più alto del comune di Montà, a 300 metri d'altitudine, il suolo è argilloso-calcareo, l'esposizione è sud-ovest ed il sistema d'allevamento è il Guyot.

Vinificato in acciaio s'affina per un anno in botti grandi, seguono quindi sei mesi in vasche d'inox ed altrettanti in bottiglia.



Color granato luminoso, non molto intenso (tipico del vitigno).

Buona l'intensità olfattiva, sentori di fiori appassiti, , bel frutto rosso con leggere note speziate, accenni balsamici, elegante.

Di buona struttura, delicato, succoso, con frutto in evidenza, spezie dolci, legno ben dosato, acidità rinfrescante, tannini ben amalgamati, bell'equilibrio complessivo, molto lunga la persistenza.

Notevole.



Negretti – www.negrettivini.com

Azienda giovanissima (nasce nel 2002), 13 gli ettari vitati, tra La Morra e Roddi.

45.000 le bottiglie prodotte.

Dei Barolo di questa piccola realtà abbiamo più volte scritto, basta scorrere gli articoli relativi alle degustazione di Barolo che tutti gli anni effettuiamo, a novembre, con il Gruppo IGP.

Da notare, ovviamente per chi già conosce vini ed azienda, il cambio delle etichette, ora

decisamente più leggibili.

– Langhe Doc Chardonnay “Dadà” 2016

Le uve provengono dal vigneto Bettolotti, impiantato nel 1990 a 270 metri d'altitudine, con una densità di 5.500 ceppi/ettaro.

6.000 le bottiglie prodotte.

Color paglierino luminoso di buona intensità.

Intenso al naso, alcolico, con frutta gialla maura (pesca) in evidenza, note tropicali.

Di buon struttura, intenso e morbido, frutta gialla e sentori nocciolati, buone sia la complessità che la persistenza.

– Barolo Docg 2013

Fermentazione in acciaio ed affinamento in barriques di secondo passaggio per oltre sei mesi, seguono 15 mesi in botti da 25 ettolitri.

6.000 le bottiglie prodotte.

Tipico il colore, granato di media intensità.

Bel naso, elegante, fiori appassiti e leggere note balsamiche.

Fresco, con bella vena acida e legno ben dosato, bell'equilibrio gustativo, elegante e delicato.

– Barolo Docg “Rive” 2013

Le uve provengono dalla MGA Rive, nel comune di La Morra, l'impianto è del 1980, situato tra i 230 ed i 260 metri d'altitudine, con esposizione sud-est, su suolo marnoso-calcareo.

Macerazione prefermentativa delle uve ed affinamento in botti grandi di provenienza austriaca per 24 mesi, seguono 18 mesi di bottiglia.



Color granato di discreta profondità.

Intenso al naso, frutto rosso, cioccolato al latte, liquirizia, buona l'eleganza.

Di buona struttura con bella trama tannica (tannini vellutati), leggeri accenni vegetali e di radice di liquirizia, lunga la persistenza.

– **Barolo Docg “Mirau” 2013**

Anche per questo vino le uve provengono dalla MGA Rive, cambia invece la lavorazione:

fermentazione con lunga macerazione in acciaio inox ed affinamento in botti svizzere da 20 ettolitri per 24 mesi, ulteriori 18 mesi di sosta in bottiglia.

Granato di buona profondità.

Intenso al naso, floreale-balsamico, legno dolce, buona l'eleganza.

Delicato, elegante, con tannini decisi e leggera nota astringente, legno ancora percepibile, sentori di liquirizia.

– **Barolo Docg “Bricco Ambrogio” 2013**

Si tratta dell'unica MGA del comune di Roddi. I Negretti vi possiedono un vigneto di settant'anni d'età, situato ad un'altitudine di 250-270 metri slm, esposto a sud-est su suolo marnoro-calcareo, con densità di 5.000 ceppi/ettaro.

L'affinamento del vino avviene in barriques, per 24 mesi ai quali seguono ulteriori 18 mesi di bottiglia.

Color granato di buona profondità.

Intenso al naso dove presenta sentori di frutto rosso speziato e di liquirizia.

Intenso e strutturato, alcolico, con tannini importanti ma ben fusi, la nota acida è decisa e rinfrescante, il legno ancora percepibile, tornano i sentori di liquirizia su una lunga persistenza.

Lorenzo Colombo