TREISO (CN)

Rizzi

Via Rizzi, 15
tel. 0173 638161
www.cantinarizzi.it
cantinarizzi@cantinarizzi.it

38 ha - 70.000 bt

VITA - C'è molta anima in questa bell'azienda familiare,oltre che ottimi vini a prezzi giusti: Enrico Dellapiana è un vignaiolo giovane, ambizioso e ben preparato, con una mano felice e leggera in cantina ma anche curioso, con voglia di crescere e sempre pronto al confronto. Il padre Ernesto, che ha fondato l'azienda nel 1974, ha l'amore per la campagna stampata in volto. Un uomo di carattere deciso: il trattore è il suo giocattolo preferito.

VIGNE - Il cuore del vigneto aziendale si estende sulla collina intorno alla cascina, in sottozona Rizzi, cru particolarmente interessante per la sua composizione geologica complessa a duplice attitudine: venature sabbiose da una parte per nebbioli di gran finezza, marne calcaree più argillose nella vigna Boito per vini di maggior forza e longevità. Pajorè e Nervo sono altri cru di primo rango e dal carattere marcato.

VINI - Lo stile di vinificazione dei Barbaresco è decisamente tradizionale. Il **Barbaresco Nervo 2014** (● 3.500 bt; 32 €) gioca tutto sulla grazia floreale, e ha leggiadria e facilità di beva grazie anche a un evidente nerbo salino. Il **Barbaresco Rizzi 2014** (● 8.000 bt; 24 €) ha timbro fruttato più maturo, piacevoli cenni terrosi e maggior statura, ma rimane sempre nell'ambito della finezza. Il **Barbaresco Pajorè 2014** (● 4.500 bt; 36 €) è il più profondo e incisivo del trio, di raffinata speziatura floreale, con fitta trama tannica e giusta materia succosa a restituire equilibrio al sorso. Molto classico e gastronomico il **Dolcetto d'Alba 2016** (● 4.000 bt; 10 €), slanciato, misurato nella gradazione e croccante nel frutto. Verticalità e freschezza sono il filo conduttore anche nel **M. Cl. Pas Dosé 2011** (○ 4.000 bt; 22 €), affinato quasi 60 mesi sui lieviti, e nel **Langhe Chardonnay 2016** (○ 6.500 bt; 11 €).

CONCIMI compost, letame in pellet, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

VERDUNO (CN)

Alessandria Fratelli

Via Beato Valfrè, 59
tel. 0172 470113
www.fratellialessandria.it
info@fratellialessandria.it

14,5 ha - 90.000 bt

"Si respira sempre un'atmosfera speciale, a[illegible] e attuale al tempo stesso, in questa magnifica [illegible] di Verduno, grazie a Vittore Alessandria, al papà [illegible] Battista e allo zio Alessandro: forse perché l'[illegible] sente "ambasciatore del territorio", forse grazie [illegible] curiosità a vari livelli, dalla geologia alla storia."

VITA - E di storia ne è passata tanta [illegible] le cantine seicentesche che ospitano le [illegible] ti grandi della tradizione per l'affinam[illegible] dei Barolo.

VIGNE - Con Vittore abbiamo fatto [illegible] camminata nelle nuove parcelle acq[illegible] in zona Riva Olmo. È stato acquistato [illegible] un bosco, nel quale saranno reimpian[illegible] appunto, gli olmi. Gli Alessandria dispo[illegible] no di una splendida parcella nel Mon[illegible] ro e di un'altra nel San Lorenzo, a V[illegible] no, nonché di una vigna nelle Gran[illegible] Monforte, uno dei cru più elevati del [illegible]

VINI - Il **Barolo Gramolere 2013** (● [illegible] 41 €) mostra slancio formidabile, gra[illegible] cisivo e leggero sul palato, ha gra[illegible] ghezza e una florealità nitida. Il Bar[illegible] **Lorenzo 2013** (● 5.000 bt; 38 €) gio[illegible] carte su un frutto dolce e tannini [illegible] sciando una sensazione di elegan[illegible] revolezza. Il **Barolo 2013** (● 19.000 [illegible] convince già alla prima edizione gra[illegible] quilibrio tra frutto, tannini e acidità. [illegible] **ghe Nebbiolo 2015** (● 9.000 bt; [illegible] una florealità accattivante e una bev[illegible] invitante, grazie alla succosità e alla [illegible] del tannino. Il **Verduno Pelaverga** [illegible] **2016** (● 20.000 bt; 12 €) è pop[illegible] ziatura fine, equilibrio, gran bel[illegible] nale di erbe aromatiche.

vino slow **Barolo Monvigliero 2013** (● [illegible] 48 €) Rivela la solita classe tra [illegible] be, frutta, fiori; è sapido, minerale, [illegible] vitante; un rosso che mette d'accordo [illegible] ama il frutto, chi la leggerezza, chi [illegible]

CONCIMI letame in pellet, sovesci[illegible]
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certific[illegible]

VERDUNO (CN)

Castello d[illegible]

Via Umberto I, 9
tel. 0172 470284
www.castellodiverd[illegible]
cantina@castellodiv[illegible]

12 ha - 75.000 bt

VITA - Il Castello [illegible] diverse: produttore [illegible] trambi i versanti alb[illegible] ma soprattutto, fors[illegible] del vitigno simbolo d[illegible] qui declinato alla ma[illegible] ficato in bianco e infi[illegible] pre con ottimi risulta[illegible] Bianco, a sua moglie [illegible] figlia Marcella e all'e[illegible]

VIGNE - Sono stati [illegible] tati a pelaverga e nebb[illegible] di Verduno, dove l'az[illegible] parcelle di pregio nel [illegible] sara. Gli appezzament[illegible] no in varie zone del co[illegible] Franco e Gabriella har[illegible] nel Rabajà, non sempr[illegible] zone del cru. La viticoltur[illegible] bio, e si fa un uso molt[illegible] ti fitosanitari.

VINI - Il **M. Cl. Brut R[illegible]** 2.100 bt; 22 €), nome d[illegible] da uve pelaverga, ha ve[illegible] vale, freschezza e brio [illegible] ta di liquirizia. Il **Verdu[illegible]** ● pelaverga; 21.000 bt [illegible] dev'essere: speziato e p[illegible] frutta, succo, originalità. I[illegible] ● 3.500 bt; 22 €), uve a[illegible] Rabajà, nasce da macera[illegible] dolce; rivela frutto dolce [illegible] bezza ed equilibrio. Il **Bar[illegible]** 27 €), al primo anno, p[illegible] giovane, è solido senz[illegible] spalla acida. Il **Barol[illegible]** ● 4.000 bt; 39 €) coniuga [illegible] alla freschezza, è elega[illegible] aromatiche. Il **Barolo** [illegible] 2013 (● 3.200 bt; 63 €) ha [illegible] dell'annata, rinfresca[illegible] aromatici del cru e dall[illegible]

CONCIMI nessun concime
FITOFARMACI chimici, rame e [illegible]
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna certif[illegible]