

VERDUNO (CN)

Alessandria Fratelli

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

14 ha - 85.000 bt

sconto -10%

“Se nell'area del Barolo Verduno è diventata una delle zone più apprezzate e prestigiose, è anche grazie al lavoro di aziende come quella condotta dalla famiglia Alessandria”

VITA - Vittore Alessandria, con il padre Gian Battista e lo zio Alessandro, ha saputo interpretare al meglio la specificità di questa fetta di territorio langarolo, forte delle antiche radici storiche della cantina (che risale a fine Ottocento) e di un'esperienza stratificata negli anni.

VIGNE - «L'agricoltura verde e il bio non sono un ritorno al passato, ma un balzo in avanti». In queste parole pronunciate da Vittore durante la visita al bellissimo cru Monvigliero c'è tutto l'approccio agronomico di casa: attenzione ai minimi dettagli, conoscenza della vigna tralcio dopo tralcio, grande sensibilità per gli equilibri naturali. Stesso approccio che si ritrova, ovviamente, anche nei 2 ettari posseduti a Monforte, nella menzione Gramolere.

VINI - La cantina è popolata perlopiù da botti grandi. Austero il **Barolo Gramolere 2012** (● 6.000 bt; 39 €), che si apre su note di frutta scura e in bocca ha corpo e peso specifico. Il **Barolo San Lorenzo 2012** (● 4.500 bt; 36 €) ha un profilo olfattivo elegante che vira su note floreali, tannino sottile e finale succoso. Ben definito al naso e quasi croccante al palato il **Langhe Nebbiolo Prinsiot 2014** (● 9.000 bt; 14 €). Classico il Verduno Pelaverga Speciale 2015 (● 20.000 bt; 12 €), beverino il **Langhe Favorita 2015** (○ 6.000 bt; 10 €).

vino slow **BAROLO MONVIGLIERO 2012** (● 6.500 bt; 44 €) Al naso è complesso, speziato e balsamico, mentre in bocca è pieno e verticale, con un finale perfettamente a fuoco. Se alcuni vini sono determinati da uno stile o da una "mano", non ce ne voglia il produttore, è il terroir che fa quasi tutto.

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

VERDUNO (CN)

Castello di Verduno

Via Umberto I, 9
tel. 0172 470284
www.castellodiverduno.com
cantina@castellodiverduno.com

10 ha - 65.000 bt

VITA - Azienda che può vantare due anime, una a Barbaresco e l'altra a Verduno, sia come origine delle famiglie, sia come parcelle vitate, equamente divise tra i due comuni. La felice unione tra Franco Bianco e Gabriella Burlotto, affiancati dalla figlia Marcella per la parte vinicola con il valido contributo di Mario Andron, continua a dare esiti molto positivi per qualità dei vini, accoglienza (ristorante e agriturismo) e affabilità.

VIGNE - Nel comune di Verduno (5 ettari vitati) le parcelle di nebbiolo da Barolo sono nel magnifico Monvigliero e nel Massara, oltre naturalmente al vitigno simbolo di Verduno, il pelaverga. A Barbaresco (5 ettari) la vigna di maggiore reputazione è il Rabajà, che dona vini di solida struttura. I lavori in vigna, seguiti in prima persona da Franco Bianco, sono scrupolosi, con grande attenzione all'apparato fogliare e selezione rigorosa dei grappoli.

VINI - Non soltanto una curiosità il **Bellis Perennis 2015** (○ pelaverga; 3.000 bt; 10 €), sapido e secco, floreale e brioso. Il **Verduno Basadone 2015** (● 20.000 bt; 13 €), vigna del 1973, ha classiche note di pepe bianco, bella polpa fruttata, tannini dolci e acidità rinfrescante. Il **Barbaresco 2013** (● 10.700 bt; 22 €) è floreale e succoso al palato, con tannini precisi, slancio, ottima tensione gustativa. Il **Barbaresco Rabajà 2013** (● 3.500 bt; 34 €) sfodera grinta e forza, ha un frutto molto vivo, polposo e bilanciato dall'acidità. Il **Barolo Monvigliero Ris. 2010** (● 2.200 bt; 56 €) spicca per la mineralità al naso e al palato, con un sentore di goudron, un frutto slanciato e tannini ben calibrati.

vino slow **BAROLO MASSARA 2012** (● 3.500 bt; 39 €) Dona un sorso snello e dinamico, ha tannini sottili e fini e una seducente vena di erbe aromatiche. Un rosso di grande fascino territoriale.

CONCIMI nessuno
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

VERDUNO (CN)

G.B. Burlotto

Via Vittorio Emanuele, 28
tel. 0172 470122
www.burlotto.com
burlotto@burlotto.com

16 ha - 85.000 bt

VITA - Modi semplici e vini complessi si potrebbero descrivere in sintesi lo stile di questa bella e storica realtà di Verduno legata al proprio territorio da generazioni. Il commendatore G. B. Burlotto era il trisnonno di Fabio Alessandria, attuale titolare. Si avvale dell'indispensabile aiuto del nipote Giuseppe. I vini sono classici, lungamente maturati a cappello sommerso e, come Monvigliero, nessuna diraspatura e pigri con i piedi.

VIGNE - La parcella nel magnifico Monvigliero è di 2 ettari, con esposizione a sud su suoli tortoniani classici. Il microclima è particolare, in quanto alle spalle del cru si staglia il Tanaro, che crea correnti d'aria che proteggono dalle grandinate; altre parcelle sono in valle, dove i venti possono essere più forti. I vigneti sono in belle vigne di Verduno. Un altro cru ben noto è il Cannubi di Barolo, un fazzoletto di una giornata piemontese o poco più, nella zona detta Valletta. Da un paio d'anni si diserba più.

VINI - Una batteria impressionante di Barolo. Il **Barolo Acclivi 2012** (● 7.000 bt; 44 €), unione di più vigne come da tradizione, ha un frutto sottile e accattivante, cereale, violetta, equilibrio e persistenza. Il **Barolo Cannubi 2012** (● 4.000 bt; 48 €) mostra una bella trama tannica, fitta e dolce, con note di fragoline, bella polpa a metà palato, male lungo e incisivo. Ben fatto nell'equilibrio il **Langhe Nebbiolo 2014** (● 20.000 bt; 15 €). Il **Verduno Pelaverga 2015** (● 20.000 bt; 12 €) dona la consueta speziata, pienezza di frutto e facilità di bere. Il **Langhe Sauvignon Viridis 2015** (○ 6.000 bt; 12 €) sfodera ottima freschezza.

vino slow **BAROLO MONVIGLIERO 2012** (● 7.000 bt; 43 €) È semplicemente un capolavoro: finissimo e profondo, dona un sorso irrisolvibile, ha armonia, è guizzante, lungo, persistente, soave.

CONCIMI letame
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 5%
CERTIFICAZIONE nessuna