



VINO BIANCO PIEMONTESE

Alta Langa

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Alta Langa DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte, abbracciando tre provincie.

Nell'Oligocene il Piemonte, e tutta la Val Padana era coperto dal mare e i sistemi collinari ad esso connessi sono il risultato della sedimentazione fossile sottomarina e dello scontro tra le placche africana ed europea.

Alla fine del Miocene, il Mediterraneo, ormai un mare isolato dall'Atlantico, subisce il fenomeno dell'evaporazione, non compensata dai riflussi atlantici, che forma notevoli agglomerati evaporitici (gessi) e l'emersione delle basse colline delle Langhe e del Monferrato. Tra i gessi

presenti si trovano banchi di marne ricche di fossili marini e vegetali, prova di un clima all'epoca tropicale. Il mare successivamente risomerse il Piemonte ad esclusione proprio delle Langhe e del Monferrato, mentre con le sabbie plioceniche si depositarono scheletri di mammiferi marini e terrestri. In questo periodo scomparso definitivamente il bacino Piemontese, lasciando il posto ad una vasta pianura paludosa.

Il lento sollevamento del territorio proseguì infine nel quaternario, disegnando gli attuali sistemi collinari con il raffreddamento del clima rimodellando la struttura con le morene lasciando accumuli di löss e limo argilloso prodotto dall'erosione e trasportato a grandi distanze dai venti.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione di questi sono il Pinot Nero e lo Chardonnay, nel più classico degli assemblaggi per spumanti.

Lo Chardonnay è uno dei più grandi e nobili vitigni a bacca bianca del mondo. È dotato di una straordinaria varietà aromatica, che si esprime in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato. Se nelle rese supera le 8 tonnellate per ettaro può compromettere fortemente l'aspetto qualitativo, mentre con rese molto basse, si ottengono vini di grandissima caratura.

L'Alta Langa DOCG





Il disciplinare per la produzione dei vini spumante Alta Langa a denominazione di origine controllata e garantita nasce il 21 febbraio 2011 per autorizzare più di cento comuni tra le provincie di Alessandria, Asti e Cuneo.

La composizione ampelografica include i vitigni Pinot nero e/o Chardonnay dal 90 al 100%. dell'assemblaggio e per il complessivo rimanente 10% possono concorrere i vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nel Piemonte.

Le rese sono fissate a 11 tonnellate per ettaro per assicurare un grado naturale minimo di 9,50% vol.

All'albo vengono iscritti i vigneti posti su terreni marnosi calcareo-argillosi, sulle colline ad almeno 250 metri sul livello del mare con forme di allevamento e sistemi di potatura a controspalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale o cordone speronato.

Per l'elaborazione dei vini deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico. E' consentito l'uso del travaso isobarico o il trasferimento da una bottiglia ad un'altra e, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di Alta Langa più giovane ad Alta Langa più vecchio. L'elaborazione e l'invecchiamento non devono essere inferiore a trenta mesi e a 36 mesi per ottenere la menzione Riserva. Per entrambi si intende a decorrere dalla vendemmia.

L'Alta Langa Spumante anche nella tipologia Riserva ha una spuma fine e persistente. Il colore va da giallo paglierino tenue ad oro intenso, con odore fragrante, complesso, di fermentazione per la spumantizzazione e un sapore sapido, fine ed armonico. Ottimo come aperitivo si abbina facilmente con pesci e carni bianche ma anche con antipasti e primi leggeri.

Le aziende

Fontanafredda, nei vigneti donati da Vittorio Emanuele II, coltiva le uve per il suo monovarietale di Pinot Nero Alta Langa Brut Vigna Gatinera, elegante e ottimo spumante dal perlage fine e persistente, gli aromi sono agrumati e di eleganti fiori bianchi, con bocca fresca e snella, da associare al parmiggiano.

Anche la famosa Gancia produce l'Alta Langa spumante Cuvée 36, vinificando solo le annate migliori, con Pinot Nero e Chardonnay. Il risultato è di colore giallo oro e un perlage molto fine, ricco e persistente. Il profumo presenta sentori intensi, come la vaniglia, il lievito e la frutta matura. La bocca è fragrante, con un finale molto lungo, ricco e persistente.

Bava-Cocchi ha una vasta produzione di Alta Langa, tra cui il Brut dai profumi particolari di albicocche e uva passa, ottenuto da una fermentazione lunga e un successivo raffreddamento per permettere ai depositi di scendere sul fondo e venire poi eliminato con le consuete tecniche di tiraggio. Più pregiato è il Blanc 'd Blanc, ottenuto dallo Chardonnay biologico in purezza, che si distingue per le note aromatiche dei fiori bianchi e dell'albicocca. Il palato è persistente, con evidenti aromi di cedro che lo rendono molto fresco, dissetante ed astringente. La caratteristica di questo vino è data dal fatto che la vinificazione avviene tutta con uve prodotte nella stessa vendemmia, quindi sempre millesimato.

Asti e Moscato d'Asti

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[L'Asti e il Moscato d'Asti DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione dell'Asti e del Moscato d'Asti, delimitata ufficialmente fin dal lontano 1932, è molto vasta e si estende su un territorio geologicamente formato da numerosi agglomerati che risalgono alla formazione della regione.

Nella preistoria il Piemonte faceva parte di un oceano, il Tetide, nei cui fondali si sedimentarono numerosi fossili marini, che poi per effetto dello scontro tra le placche europea e africana, si sollevarono per andare a formare catene montuose e colline.

Nel suolo si hanno quindi formazioni metamorfiche e moreniche, con gessi di formazione pleistocenica.

I sistemi collinari con il raffreddamento del clima rimodellando la struttura con le morene lasciando accumuli di löss e limo argilloso

prodotto dall'erosione e trasportato a grandi distanze dai venti.

Il clima è temperato, umido e senza una vera e propria stagione secca. Gli inverni sono caratterizzati da temperature basse e giornate nebbiose, mentre le estati sono calde e asciutte, con piogge improvvise. Le primavere e gli autunni, invece, sono molto variabili, alternati da pioggia e giornate soleggiate. Si producono vini spumante e Moscati dolci.

Il vitigno

L'unico vitigno autorizzato per la produzione di questi vini è il Moscato Bianco, varietà antica e versatile diffusa in tutta la penisola. Dà vita a vini leggeri, leggermente frizzanti che trovano nella zona di Asti la loro espressione più nobile, anche con la produzione di vini dolci.

Molto probabilmente il Moscato fu la prima uva a essere coltivata per via dei suoi profumi intensissimi e la sua dolcezza, anche se il vitigno si è trasformato nel tempo nelle tante variazioni impiantate sulle colline che si affacciano sul Mediterraneo con ognuno che ha avuto una sua diversa storia, come lo zibibbo di Pantelleria o il Moscato Bianco di Canelli, diversi pur mantenendo una notevole parentela.

È un vitigno storico, aromatico e dalle capacità molto distinte.



L'Asti e il Moscato d'Asti DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Asti Spumante e Moscato d'Asti nasce per decreto ministeriale il 29 novembre 1973, anche se la zona fu delimitata già a partire dal 1932, per autorizzare la produzione di vini bianchi fermi e spumante in moltissimi comuni della provincia di Cuneo.

La base ampelografica prevede l'utilizzo del solo Moscato Bianco, con rese massime di 10 tonnellate, corrispondenti a 750 ettolitri per ettaro.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9% per l'Asti Spumante e del 10% vol per il Moscato d'Asti.

Per la spumantizzazione dell'Asti Spumante si deve utilizzare il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia. Il processo di lavorazione per la presa di spuma, compreso il periodo di affinamento, non può avere una durata inferiore un mese.

Il Moscato d'Asti si beve fuori pasto, con la pasticceria lievitata o il marzapane, mentre lo Spumante con i dolci a pasta lievitata, il panettone ma anche molluschi grassi come le ostriche.

Le aziende

Moltissime le aziende che popolano il Piemonte impegnate soprattutto nella produzione del Moscato. Batasiolo vinifica il Moscato d'Asti d'La Rei molto aromatico, con profumi di frutta gialla matura ed erbe. Palato fresco e non stucchevole, con un buon finale. Ottimo con la torta di mele caramellata.

Bava-Cocchi produce il Moscato Bass Tuba dai profumi di erba e frutta. Il palato è molto fresco, con note minerali, da abbinare alla torta di nocciole.

Be-Sit produce un Moscato dolce e fragrante, dai freschi profumi di fior di limoni, glicine, agrume dolce, muschio e pesca bianca. Dolce senza stucchevolezza, dal lungo finale, si abbina alla tarte tatin.

Bera ha un Moscato di alto livello, il Su Reimond ricco di aromaticità e sensazioni di citronella, menta e pesca gialla. Il palato ricalca la gamma olfattiva, con freschezza e sapidità. Da abbinare alla torta di mele.

Per Bersano il Moscato San Michele ha una lieve effervescenza, con note essenzialmente floreali di zagara e mughetto, con bocca dolce ma sostenuta da una moderata acidità. Per lui il budino all'amaretto.

Boroli produce l'ottimo Moscato Aureum che si caratterizza per la fragranza e l'eleganza dei profumi di crema e nocciola. Equilibrato e dolce si segnala per freschezza e persistenza finale, da associare alla torta di fragoline di bosco.

Con Bologna Braida il Moscato Vigna Senza Nome conserva gli aromi di zagara, con pompelmo rosa, tiglio, pesca, ribes bianco. In bocca è persistente, con finale notevolmente aromatico da abbinare a flan di pere alla menta.

Con Ca' del Baio il Moscato si fa cremoso, dolce e fragrante nei suoi sentori di fiori bianchi, pera, pesca e salvia. Equilibrato e dolce per la torta di mele.

Gancia naturalmente produce il suo Moscato Castello di Canelli Tenute dei Vallarino aromatico ai fiori d'arancio. Aciso e sapido nel finale di pesca bianca, da provare con le pesche ripiene. L'Asti Camillo Gancia Metodo Classico è brillante, pieno di frutta e fiori per le ciambelle dolci. Per accompagnare i formaggi delicati invece si affida all'Asti Modonovo dal perlage fine e la complessità fresca degli aromi di mela.

Cascina Castle'T ha nel suo Moscato Avì Passito i lampi dorati e la gamma olfattiva del grande vino. Al naso si esprimono i profumi del marzapane, degli agrumi, del miele di tiglio, del timo e della vaniglia. Bellissima e persistente

chiusura equilibrata dal dolceamaro per lo sformato di nocciole.

Tra i grandi Moscati anche la Cascina Fonda, La Ghera, Pian d'Or, il Caastello del Poggio, Caudrina, Michele Chiarlo, Gianni Doglia, I Vignaioli di Santo Stefano, Falchetto, i Marchesi di Barolo, le Tenute Asinari, Marengo, Montaribaldi e tantissimi altri.

Bianchi Docg del Piemonte

In questa pagina parleremo di :

[Introduzione](#)

[Le DOCG bianche](#)

[L'Asti e il Moscato d'Asti](#)

[Gavi](#)

[Alta Langa](#)

[Erbaluce di Calluso](#)

[Roero](#)

Introduzione



Il Piemonte, con la Toscana, è forse la regione con le tradizioni vinicole più radicate e importanti al giorno d'oggi. Mentre molte altre regioni non sono riuscite a mantenere nei secoli una forte identità e fama nei vini, il Piemonte ha sempre conosciuto una sua notorietà internazionale, grazie alle produzioni dei suoi grandi rossi e bianchi.

Con il novecento e finalmente con l'approvazione delle denominazioni geografiche, con quasi un secolo di ritardo dalle prime bozze francesi e mezzo secolo dall'ufficializzazione delle tutele legislative d'oltralpe,

l'Italia ha finalmente ripreso quel filo conduttore che l'ha legata nei secoli alla viticoltura.

Il Piemonte ne ha subito giovato, non in qualità, come molte altre regioni italiane, ma piuttosto in ufficialità, essendo una delle regioni a maggior tasso di denominazioni della penisola.

Certamente i suoi rossi sono i più conosciuti, ma i bianchi piemontesi, in tutte le loro espressioni, hanno tutte le qualità per imporsi, come alcuni hanno già fatto, nel panorama mondiale.

Le DOCG bianche

Le denominazioni di origine controllata e garantita del Piemonte che vinificano vini bianchi sono i famosi Asti e Moscato d'Asti, il Gavi o Cortese di Gavi e il Roero, ormai entrati nel panorama vinicolo riconosciuto anche dai profani del vino e l'Alta Langa e l'Erbaluce di Caluso, meno noti, ma, come nel caso di Caluso, di estrema qualità.

Con queste DOCG, i vini bianchi piemontesi riescono ad identificarsi meglio nel panorama nazionale, avendo l'opportunità di farsi conoscere come i già noti e famosi rossi.

Se per la maggior parte di essi il riconoscimento della denominazione è soltanto una certificazione dell'ottimo lavoro svolto finora dai viticoltori, nel caso dell'Erbaluce e dell'Alta Langa, il riconoscimento cerca di portare questi ottimi vini alla giusta notorietà.

L'Asti e il Moscato d'Asti

Questa denominazione ha origine come delimitazione del territorio già nel 1932, quando l'allora Regno d'Italia iniziava ad approvare alcune



legislazioni a difesa dei prodotti italiani, sia per motivi politici e propagandistici, sia per motivi economici dettati dalle sanzioni a cui era sottoposto il paese. Successivamente, in altri tempi, la denominazione fu finalmente riconosciuta nel 1973, per difendere gli ottimi vini prodotti con l'uva Moscato nella province di Asti, Cuneo e Alessandria. Qui questa varietà è presente fin dal medioevo, ed ha sempre rappresentato il vino, sia tranquillo che frizzante, della zona. È tuttora indicato come il grande spumante italiano, nonostante il Prosecco stia nell'ultimo decennio, acquistando grosse fette di mercato e una notevole fama, grazie anche al lavoro qualitativo fatto in Veneto. Ancora oggi lo spumante d'Asti e il panettone o il pandoro, i due famosi dolci natalizi, sono associati in modo indissolubile nell'immaginario collettivo nazionale, con le più grandi cantine piemontesi coinvolte nella sua produzione, con giri d'affari dai numeri significativi.

Gavi

Il Gavi, soprattutto negli ultimi dieci anni, ha ottenuto un'identità propria, e molto forte, non solo in Piemonte ma in tutta la penisola. Il suo nome significa eleganza e delicatezza, con i suoi vini che ormai sono in tutte le liste dei migliori ristoranti. Ottenuto con il Cortese coltivato in Val di Lemme, questo vino aristocratico riesce ad accompagnare il pesce con una spontaneità e un raffinatezza che si riscontra solo nei grandi bianchi.

Le aziende che lo producono sono tra le più reputate d'Italia, grazie a questo vino limpido e delicato, che accompagna i piatti migliori di pesci come l'orata e i crostacei, anche nelle tipologie frizzante e spumante, dove aggiunge vivacità alla delicatezza supportata dal buon corpo. Le aziende coinvolte sono quasi 150 e sicuramente molte altre se ne aggiungeranno in futuro per vinificare questo vino complesso che sta conoscendo un'espansione molto rapida su tutti i mercati.

Alta Langa

L'Alta Langa è la più giovane e più vasta delle DOCG piemontesi e anche la meno nobile e raffinata. Probabilmente fa parte di quelle denominazioni che vengono istituite più per puri scopi commerciali che per straordinarie qualità. Raramente i suoi vini riescono a raggiungere vette qualitative e il suo consumo si riduce più a un vino da tavola, che a una vera e propria vinificazione improntata sulla ricerca organolettica superiore. Si affida alle uve più note come i Pinot o gli Chardonnay, ma non riesce, nonostante l'impiego di questi nobili vitigni, ad avvicinarsi a livelli eccelsi, e le produzioni rimangono appena sufficienti.

Erbaluce di Calluso

Anche l'Erbaluce di Calluso è una denominazione molto giovane, ma a differenza dell'Alta Langa, i suoi vini sono di livelli nettamente superiori e possono giustamente concorrere con i grandi bianchi mondiali. L'istituzione di questa denominazione ha dato la giusta certificazione a questo vino e a questo vitigno particolari, l'Erbaluce appunto, che riescono a fornire vini sia fermi che frizzanti, e passiti dai gusti così marcati e tipici, da rappresentare un'autentica specificità del territorio.

La freschezza e la complessità dei vini offrono in abbinamento i migliori piatti di pesce che si possano desiderare. Sicuramente è un vino ancora sconosciuto ai più, ma questo consente di fare ottimi affari con dei prezzi ancora contenuti in previsione di una sua grande ascesa futura.

Roero

Ecco un'altra DOCG che non ha più bisogno di presentazioni, dai gusti raffinati e fruttati tanto da essere soprannominata il Barolo bianco, per intensità e bontà.

La sua produzione e commercializzazione ha conosciuto, dall'istituzione della denominazione nel 2004, un'espansione rapida, guidata soprattutto dalla qualità. Questo ha permesso al vitigno Arneis di passare dalla condizione di uva da taglio a protagonista delle liste vini dei ristoranti più reputati, in accompagnamento ai piatti di pesce elaborati che riescono a risaltarne l'intensità e la struttura.

Canavese

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Canavese DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola del Canavese si sviluppa sulle colline moreniche intorno al lago di Candia, a una quarantina di chilometri a nord di Torino. Il Canavese è suddiviso in Alto Canavese, intorno alle valli, Eporediese, che comprende il territorio di Ivrea, e Basso Canavese che comprende fino al Torinese).

La temperatura media annuale è di circa 12 °C, con 55 giorni di gelo l'anno, su terreni piuttosto umidi durante tutto l'anno. È temperato e umido, questo fa sì che non sia mai secco. Gli inverni sono poco nevosi ma le temperature risultano basse con giornate nebbiose. Le estati sono calde e asciutte, con rovesci temporaleschi repentini. Le primavere e gli autunni, invece, sono molto variabili, con alternanza continua di pioggia e giornate soleggiate.

I vini prodotti sono meno eleganti e famosi degli Erbaluce di Caluso che si producono sempre nella zona.

Il vitigno

Il vitigno utilizzato per la produzione dei vini bianchi e spumanti del Canavese è l'Erbaluce, vinificato in purezza.

L'Erbaluce è tra i vitigni piemontesi più antichi, conosciuto dai Romani con il nome di Alba Lux. Potrebbe anche essere una variante del Fiano portata in Piemonte durante l'espansione della città capitolina verso il nord Italia o essere originaria della zona prealpina del Canavese vista la descrizione particolareggiata di questo vitigno fatta quattro secoli fa, nel 1606 di Giovan Battista Croce, gioielliere del Duca Carlo Emanuele I di Savoia, nell'opera *Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli*.

Il nome del vitigno descrive il colore che assumono gli acini in autunno con i riflessi rosati e caldi che si intensificano all'ambrato nelle parti esposte al sole.

Gli acini con elevata acidità fissa vengono impiegati nella produzione di diversi vini, da eleganti spumanti secchi, a vini tranquilli, con profumo fine e leggero e palato fresco ed acidulo. Produce anche importanti passiti, o passiti liquorosi, dall'appassimento in *frutta* di uve scelte. Vinificato in purezza realizza prodotti generalmente di corpo, leggeri ed acidi, ma anche prodotti



fini ed eleganti come appunto i Passiti dolci all'aroma di buccia di mela.

Il Canavese DOC bianco

La denominazione di origine controllata Canavese nasce con il decreto ministeriale del 12 settembre 1995 per autorizzare la produzione di vini rossi, rosati e bianchi sia fermi che spumante, nei territori comunali di quasi cento comuni in provincia di Torino e di Cavaglia', Dorzano, Roppolo, Salussola, Viverone e Zimone in provincia di Biella e nell'intero territorio di Alice Castello e Moncrivello in provincia di Vercelli.

La base ampelografica del vino è ottenuto totalmente in purezza dal vitigno Erbaluce, con rese massime di 12 tonnellate per ettaro con gradazioni alcoliche minime naturali che devono garantire almeno i 9,5% vol per i vini fermi e i 9,0% vol per gli spumanti.

Possono iscriversi all'albo solo i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con altitudine non inferiore a 200 metri sul livello del mare e non superiore a 600 metri.

L'imbottigliamento e la spumantizzazione possono essere effettuate in tutto il Piemonte.

Il Canavese Bianco fermo ha colore giallo paglierino con odore caratteristico, fruttato, intenso e gradevole. Il sapore è asciutto e armonico. Si abbina agli antipasti magri, ai formaggi a pasta morbida, al coregone e il pesce in carpione.

Il Canavese Bianco Spumante possiede una spuma leggera, evanescente, con colore paglierino scarico. L'odore è delicato, caratteristico, con sapore fresco, fruttato, caratteristico, che varia da brut ad extradry. Ottimo come aperitivo o con gli antipasti di frutti di mare.

Le aziende

Sono molte le aziende a produrre questi vini freschi e leggeri. Orsolani, anche se ha come linea di punta l'Erbaluce di Caluso, vinifica anche il Canavese Bianco con discreti risultati.

Vinifica il Canavese Brut Metodo Classico Cuvée Tradizionale, naturalmente con l'Erbaluce in purezza, di cui l'annata 2006 rappresenta un ottimo prodotto. La rifermentazione in bottiglia supera i tre mesi e l'affinamento invece viene protratto per 48 mesi. È giallo paglierino con sfumature verdoline. Il profumo è vocato alla nocciola, con la fragranza della crosta di pane e una leggera tostatura. Il palato è fresco e fragrante, con una bella spuma soffice. Da bere in aperitivo o nelle occasioni per celebrare un evento.

Rolej ha i suoi vigneti su terreni morenici dove sono presenti molti sali minerali e argilla, per produrre i suoi vini utilizzando basse rese.

Si segnalano anche l'Azienda Agricola Gianmario Mantoan, la Cantina Sociale della Serra, l'Azienda Agricola Daniele Giacone, Cieck, Martino Massoglia, Gnavi e molte altre producono in zona, per il consumo locale.

Colli Tortonesi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Colli Tortonesi DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione di questo vino avviene sui Colli Tortonesi, morbide colline tra vette di tutto rispetto (Giarolo, Ebro e Chiappo). Risalendo da torrente Tortona si ha un susseguirsi di campi coltivati, vigneti e frutteti che rappresenta una naturale continuazione della Pianura Padana fino alla complessa catena montana del Basso Piemonte, dove le Alpi cedono il passo agli Appennini.

I vitigni

Sono molte le varietà che compongono la base ampelografica del Bianco generico: Cortese, Favorita, Muller Thurgau, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling Italico, Riesling Renano, Barbera Bianca, Chardonnay, Sauvignon, Sylvaner Verde e Timorasso.

Il Timorasso è una rarissima e ottima varietà piemontese, autoctona della provincia di Alessandria, che fornisce vini aromatici e beverini, utilizzata anche nella distillazione delle grappe.

La sua produzione è assai limitata, ma di alta qualità. Il vino, di buona struttura, è molto conosciuto tra gli addetti ai lavori.

La Favorita, per le sue spiccate somiglianze con il Vermentino, è considerata una stretta parente, se non addirittura un sinonimo, di quest'ultimo. È originaria del Piemonte e produce vini con un gradevole tocco citrino, dall'elevata acidità che ne garantisce una certa longevità. Il vino possiede un corpo notevole, con un gusto spiccatamente alpino.

Il Colli Tortonesi DOC bianco





La denominazione di origine controllata Colli Tortonesi è stata istituita dal decreto ministeriale deliberato il 9 ottobre 1973.

La base ampelografica del vino Cortese Bianco è molto ampia e prevede la lavorazione delle uve provenienti da vigneti di Cortese, Pinot Bianco, Favorita, Chardonnay, Riesling Italico, Muller Thurgau, Pinot Grigio, Riesling Renano, Timorasso, Barbera Bianca, Sauvignon e Sylvaner Verde.

Sono autorizzate anche le due tipologie monovarietalì Cortese e Moscato Bianco con una base ampelografica che deve essere dal 95 al 100% per il Cortese e del 100% per il Moscato Bianco.

Il Cortese inoltre prevede le tre tipologie in base alla vinificazione Tranquillo, Frizzante e Spumante.

I vigneti iscritti all'albo devono essere posti su terreni calcarei, argillosi e calcarei-argillosi a giacitura esclusivamente collinare. Sono esclusi i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati. I vigneti devono produrre, per tutte le tipologie finora descritte, rese massime di 12 tonnellate per ettaro nel caso della tipologia Bianco, 10 tonnellate per quanto riguarda il Cortese e la Favorita, 9 t/ha per il Moscato Bianco e otto per il Timorasso.

Nel caso questi vini si vogliano fregiare della menzione di *Vigna* in etichetta, le rese sono drasticamente diminuite fino a circa 4 tonnellate per gli impianti più giovani. Per salire fino a circa 9 tonnellate nei vigneti inferiori al settimo anno di età. Sono esclusi da questa menzione i vigneti al di sotto dei tre anni di vita.

IL Colli Tortonesi Bianco è un vino dal colore paglierino più o meno intenso. L'odore è intenso, gradevole, con sapore fresco, secco, talvolta e vivace. A tavola si abbina con frittate di verdure, pollo, riso in bianco e salumi.

Nel Colli Tortonesi Cortese il colore paglierino chiaro assume riflessi verdognoli, con odore delicato, gradevole, persistente e caratteristico. Il sapore è secco, leggero con una punta di amaro di mandorla caratteristica di questo vitigno. Talvolta vivace e minerale. In gastronomia accompagna le anguille, le rane, le minestre e in formaggi molli.

La tipologia Cortese Frizzante torna color paglierino, con odore delicato e caratteristico. Il sapore può essere secco o leggermente morbido, comunque vivace e piacevole. Con le anguille, il pollo lesso e le rane fritte.

Il Colli Tortonesi Cortese Spumante al bicchiere ha una spuma fine e persistente, e il colore paglierino. Dall'odore sempre caratteristico e gradevole, al sapore, a volte di lievito, armonico e piacevole. Ottimo fuori orario e in aperitivo, può accompagnare anche le anguille.

Nel Colli Tortonesi Favorita il colore si fa paglierino più o meno carico, l'odore delicato, e il sapore secco, gradevolmente armonico, talvolta vivace. Con carni bianche, formaggi molli, risi bianchi e rane in umido.

Il Moscato Bianco è di colore paglierino o giallo dorato più o meno intenso, con odore caratteristico e fragrante. Il sapore dolce, aromatico, talvolta frizzante, caratteristico

dell'uva moscato. Dessert o fuori pasto.

Il Colli Tortonesi Timorasso è giallo paglierino più o meno intenso, con odore caratteristico e fragrante. Al palato è di buona struttura ed armonico. Il titolo alcolico totale deve essere almeno del 12,00% vol. per arrostiti, risotti e salumi.

Il Colli Tortonesi, ad esclusione del Moscato bianco, possono essere affinati in legno e pertanto presentarne il profumo.

Le aziende

Dai vigneti di Boveri ecco il Colli Tortonesi Bianco Filari di Timorasso, vinificato in purezza e di 13,50% vol. Il colore tenue svela intensi profumi di scorzetta d'arancia, acacia e fiori di camomilla. La fresca eleganza persiste in un finale vivo e sapido, fino al filetto di rombo.

Nella Cascina Montagnola si vinifica lo Chardonnay in purezza per produrre un ottimo Colli Tortonesi Bianco Risveglio di 14% vol. Il giallo paglierino ha forti sfumature verdognole chiaro. Il naso ha intensi sentori di rovere dolce, scorza di pompelmo e albicocca. Dal corpo robusto, caldo e avvolgente, si caratterizza per morbidezza, dopo i sette mesi passati in barrique. Un vino ricco per i ravioli alle noci. Il Bianco Dunin è invece assemblato con il 70% di Cortese e il 30 di Chardonnay. Profumi di legno tostato e nocciola sono subito evidenti, con cenni di acacia. Il corpo è agile, strutturato su note fruttate e finale di erbe aromatiche. Affina 6 mesi in acciaio e tre in barrique, poi a tavola con il salmone in crosta. Infine il Cortese Vergato, con le sue note di mughetto e miele d'arancio, sapido gradevolmente acido, per l'insalata di coniglio.

La Colombera ha come linea di punta i Colli tortonesi, con il Timorasso in evidenza. Vinificato in purezza produce il Bianco paglierino dai sentori di agrumi e timo. Molto sapido e fresco. Con risotto agli scampi. Il Bricco Bartolomeo è ottenuto dal solo Cortese. Intenso, con note di albicocca e mela gialla. Il palato, di corpo, è fruttato e acido. Con vitello tonnato.

Da Claudio Mariotto un eccellente Timorasso vinificato nel Bianco Pitasso di 14% vol. Complesso e minerale, albicocche e cedro condito al naso. La bocca è un complesso equilibrio di sapidità, calore, potenza e persistenza. A tavola con il gusto degli scampi alla griglia. Sempre dallo stesso vitigno il Bianco Derthona, appena mezzo grado alcolico sotto, profumato di cedro, limone e bianco spino. Minerale croccante, possiede una bocca fresca, un pò nervosa e persistente. Un vino elegante, a tratti morbido.

Franco Martinetti vinifica il Bianco Martin, ottimo, ricco di profumi, note di pesca, pera, albicocca e pompelmo. Riposa per 14 mesi in barrique, prima di accompagnare i fiori di zucca con il pesce.

Livello alto ai Vigneti Massa per il loro Timorasso puro Bianco Costa del Vento. Subito arancio candito e marzapane. Naso intenso e minerale. Morbido e caldo, con gusti di pompelmo e erbe aromatiche nel finale. Da provare con il dentice.

Colline Novaresi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Colline Novaresi DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Colline Novaresi, a nord di Novara, si svolge sulle colline basse che partono dal limite della pianura coltivata a riso. Non è un territorio collinare omogeneo ma costituito da alcuni pianalti allungati, alternati a valli pianeggianti dove scorrono i principali corsi d'acqua.

Sono visibili depositi di morena di parecchi metri dovuti ai ghiacciai e ai corsi d'acqua.

Su questi depositi viene coltivata la vite, alternata a ampie zone di bosco.

La linea morbida delle colline che segnano il profilo sfuma all'orizzonte con il Massiccio del Monte Rosa. Per le parti di pianura l'uomo ha costruito nei secoli dei terrazzi per la coltivazione.

Nel substrato roccioso le rocce che costituiscono la zona dei rilievi (a partire dal massiccio del Mottarone) e che il più delle volte fanno da base ai successivi depositi superficiali (anfiteatri morenici), hanno una lunga storia che inizia tra i 1.900 milioni di anni e i 700 milioni di anni fa quando le rocce sono state trasformate dalle pressioni e dalle temperature differenti nelle varie ere geologiche. Oltre ai graniti si ritrovano anche rocce di tipo magmatico effusivo, i Porfidi dalla colorazione ocrea, che affiorano in lembi discontinui a contatto spesso con i micascisti. Rocce di origine sedimentaria si concentrano nella zona di Arona costituite prevalentemente da dolomie calcaree, calcari dolomitici e breccie dolomitiche interessate anche da fenomeni di carsismo.

Il vitigno

Per produrre la tipologia bianca del Colline Novaresi si utilizza esclusivamente l'Erbaluce, uno dei vitigni piemontesi più antichi, chiamato anticamente dai Romani Alba Lux. È forse una variante del Fiano portata in Piemonte durante l'espansione di Roma nella Gallia Cisalpina ma più probabilmente è originaria della zona prealpina del Canavese.

Vista l'elevata acidità fissa, da questo vitigno si vinificano dagli eleganti spumanti secchi, ai vini tranquilli, caratterizzati da profumo fine e leggero e gusto fresco ed acidulo, ma anche importanti passiti, o passiti liquorosi. Il vino è generalmente di corpo, leggero e acido, anche se non mancano prodotti fini ed eleganti come appunto i Passiti dolci all'aroma di buccia di mela.



Il Colline Novaresi DOC

La denominazione di origine controllata Colline Novaresi venne istituita per decreto ministeriale il 5 novembre 1994 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati in una trentina di comuni, tutti in provincia di Novara.

L'unica uva utilizzata nella produzione del Bianco deve provenire dal vitigno Erbaluce, con rese di 9,5 tonnellate per ettaro e gradazioni alcoliche naturali minime di 10,00% vol.

I vigneti devono essere esposti su terreni argillosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni, a

giacitura collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati e quelli con altitudine non inferiore a 180 metri sul livello del mare e non superiore a 550 metri di quota.

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento possono essere effettuate anche in alcuni comuni della provincia di Vercelli e di Biella.

Il Colline Novaresi Bianco, unica tipologia per questo bianco, ha colore giallo paglierino più o meno intenso. L'olfatto ha delicate fragranze di agrumi, e sapore vivace e leggermente amarognolo. Ottimo con gli antipasti magri, i pomodori ripieni e i formaggi a pasta morbida.

Le aziende

La Cascina Zoina produce l'Esther della Zoina, giallo dorato, con ottimi profumi di burro, erba tagliata, fieno, salvia e vaniglia, con agrumi fragranti e delicati. Il bocca risulta caldo, sapido, dal gusto delicatamente amaro. Colpisce per i suoi 14% vol.

L'Azienda Agricola Brigatti vinifica il Vigna Mottobello dai terreni sabbioso-argillosi, mentre Ioppa ha il suo Colline Novaresi dal colore giallo paglierino chiaro. Il profumo complesso con note fruttate e tropicali. Il sapore è fresco e minerale con ottimo equilibrio complessivo.

Da provare con il pesce, i formaggi freschi e non troppo stagionati, e anche molti piatti di vegetali, tanto da essere consigliato a chi ha scelto come stile di vita e alimentazione di rinunciare alla carne. Da servire tra i 10° e i 12° C.

La provincia di Novara dedica ai vini delle Colline Novaresi il concorso Calice d'Oro, dove vengono premiati i migliori vini sotto questa denominazione nelle due categorie bianco e rosso, assegnando un punteggio secondo la metodologia francese.

Tra i migliori negli anni scorsi sono risultati il Colline Novaresi DOC dell'azienda Agricola Castaldi, il Colline Novaresi Bio Luminae 2007 di Bianchi, il Criccone 2007 di Ravellotti Viticoltori in Ghemme, L'Erbavoglio di Torraccia del Piantavigna e molti altri.

Quest'ultimo è un ottimo vino ottenuto grazie a fermentazioni molto lunghe e senza macerazioni, facendo poi affinare il vino per due mesi sulle fecce, con altri tre mesi in acciaio.

Cortese dell'Alto Monferrato

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Cortese dell'Alto Monferrato DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Monferrato è costituito da colline e di formazione recente.

Le più antiche sono quelle dell'Alto e Basso Monferrato, composte di marne arenacee e calcaree del Miocene, chiamate *terre bianche*, ricolme di conchiglie fossili.

Le più recenti sono le *sabbie astiane* del Pliocene, tipiche della zona del fiume Tanaro, depositi sempre di tipo sedimentario.

Qui i vigneti prediligono i terreni collinari, poveri di sostanze organiche e minerali, e aridi d'estate per la pendenza che non consente di trattenere l'acqua. Possiamo dividere il suolo nei due tipi: Terre Bianche e Terre Rosse.

I vitigni

La base ampelografica con cui si produce il Cortese dell'Alto Monferrato Doc è chiaramente costituita dal Cortese, a cui possono essere affiancati altri vitigni bianchi della zona.

Il Cortese ha come caratteristica quella di mantenere una buona acidità anche quando pienamente matura. I risultati sono molto variabili, da modesti, dovuti alla sua difficoltà a maturare, a eccelsi, soprattutto nella zona del Gavi. Per questo è stato

tenuto in scarsa considerazione per

moltissimo tempo, fino a quando non è stato impiantato nella Val di Lemme, alla fine dell'ottocento. È originario della provincia di Alessandria e fornisce vini tranquilli, a volte freschi e leggeri, o di maggiore struttura, personalità ed eleganza; viene vinificato anche in versione spumante seguendo il metodo classico, con ottimi risultati.

Il Cortese dell'Alto Monferrato DOC



La denominazione di origine controllata Cortese dell'Alto Monferrato vide la luce con il decreto ministeriale del 26 giugno 1992, e autorizza la produzione di vini bianchi con base ampelografica Cortese che può essere tagliato con altri vitigni bianchi fino ad un massimo del 15%.

I comuni nei cui territori è possibile produrre questo vino sono più di una cinquantina distribuiti nelle provincie di Asti e Alessandria.

La resa massima delle uve deve essere di 10 tonnellate per ettaro e garantire almeno il 9,5% vol. Sono autorizzate le produzioni di vino tranquillo e la tipologia Frizzante e Spumante e le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione sono consentite anche nelle provincie di Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.

Il Cortese dell'Alto Monferrato, anche Spumante e Frizzante, si presenta di colore paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino. L'odore è caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente con sapore asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro. Queste caratteristiche organolettiche lo abbinano agli antipasti delicati, le minestre leggere, i formaggi molli e i pesci di lago o non troppo grassi e saporiti.

Le aziende

Vinchio-Vaglio Serra produce il Cortese dell'Alto Monferrato Dorato con un'apertura alla vaniglia, con nocciola, mela secca, tiglio e tocchi di miele amaro. Il palato è equilibrato, rotondo, senza spigolature. Il retrogusto è agrumato e sapido, per le crocchette di gamberetti dopo sei mesi in barrique. Il Cortese dell'Alto Monferrato Frizzante ha sensazioni floreali e di frutta fresca, molto delicate ma poco incisive in verità. La bocca è fresca e sapida, troppo leggera e trova per non essere offuscato abbinamenti con verdure molto delicate di sapore. Il Cortese dell'Alto Monferrato giovane ha invece gli aromi del sambuco e delle margherite selvatiche, con toni di mela. Leggermente sapido per le insalate di invidia e mele.

Il Cortese dell'Alto Monferrato dell'Azienda Vitivinicola Paolo Berta ha profumi di acacia, lievito e mela, molto leggero, da abbinare agli antipasti delicati. Si possono servire con terrina di pesce e spinaci o gli gnocchetti ai gamberetti.

Paolo Pizzorni vinifica il Cortese dell'Alto Monferrato Il Gentiluomo, dal sapore fresco e vivace, con un buon corpo morbido. Per lui piatti un pochino più strutturati, come le minestre o il pesce. Si può abbinare alla zuppa di pesce alle gallinelle di mare o a primi piatti delicati come il riso alla zucca.

Capetta produce un buon Cortese dell'Alto Monferrato asciutto e leggero, con retrogusto leggermente ammandorlato, per piatti soffici e delicati a base di pesce e creme, come ad esempio i bocconcini di pesce spada e crema di verdure, la platessa con crema di gamberetti e spinaci e la crema di verdure con vongole e polpette di pesce fritto.

Anche il Cortese dell'Alto Monferrato de Il Botolo è fresco, asciutto e leggero con retrogusto di mandorle, ma il finale è leggermente acidulo, per aprire a piatti più decisi. Si abbina bene al pesce persico al cartoccio con i pomodori pachino e le patate al rosmarino.

Un buon Cortese dell'Alto Monferrato Frizzante è quello di Ca' del Grifone, semplice ma fine e gradevole nelle sue note floreali. Fresco e persistente, mantiene un retrogusto ammandorlato, che lo rende un ottimo vino da aperitivo e anche con i dessert, i pasticcini alle mandorle e alla crema.

Coste della Sesia

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Coste della Sesia DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Coste della Sesia DOC si produce sulle colline della Bassa Valsesia che si affacciano sul fiume Sesia, nel territorio di alcuni comuni, in provincia di Vercelli e Biella, un territorio tutto da scoprire, che alterna aree boschive a pregiati vigneti e antichi borghi da visitare.

La Valsesia attraversa la parte meridionale della catena alpina, a partire dalle colline di Gattinara e Romagnano, fino a raggiungere le pendici del Monte Rosa.

I movimenti tettonici che hanno formato la catena alpina sono durati più di 150 milioni di anni, sollevando il fondale marino e chiudendo l'oceano della Tetide che divideva il continente europeo e il continente africano e occupava quella che è l'attuale Italia.

Nella geologia del paesaggio si vedono i segni dei processi morfogenetici che hanno originato la valle e tutto il Piemonte.

La Valsesia è costituita prevalentemente da rocce che si trovavano sul margine africano, le attuali Alpi Meridionali e il complesso Austroalpino, e costituiscono anche il massiccio del Monte Rosa. Una caratteristica della Valsesia è che circa 4 milioni di anni fa lo sbocco della valle era lambito dal mare e i corsi d'acqua che l'attraversavano formavano un grande delta di fronte ai quali si depositavano sul fondale marino spessi strati di sedimenti, costituiti perlopiù da ghiaie grossolane, che formavano un grosso ventaglio a debole pendenza. Circa 1,7 milioni di anni fa ebbero inizio importanti periodi glaciali ed interglaciali, che modellarono ancor di più il territorio, come deformazioni gravitative profonde e valanghe di roccia. Con il disgelo, i corsi d'acqua riforniti dai ghiacciai in scioglimento, deposero i loro detriti nella zona.

Il vitigno

L'Erbaluce era noto già ai Romani con il nome di Alba Lux e rappresenta una delle realtà viticole più antiche del Piemonte, dall'origine è incerta, forse una variante del Fiano portata in Piemonte dai Romani ma non ci sono documenti scritti al riguardo e l'ipotesi resta tale senza nessuna prova.

Comunque ci si riferisce a questo vitigno come varietà di Caluso, località nel nord piemontese, dove infatti viene prodotto sotto la sua denominazione più famosa, l'Erbaluce di Caluso, in versione Passito.

Il nome Erbaluce è utilizzato per descrivere il colore che assumono gli



acini in autunno con i riflessi rosati e caldi si fanno più intensi, ambrati, nelle parti esposte al sole, acini che hanno un'elevata acidità fissa, caratteristica che rende il vitigno estremamente versatile nella produzione di eleganti spumanti secchi, vini tranquilli, caratterizzati da profumo fine e leggero e gusto fresco ed acidulo, o importanti passiti, o passiti liquorosi, dolci all'aroma di buccia di mela.

Il Coste della Sesia DOC bianco

La denominazione di origine controllata Coste della Sesia si istituisce per decreto ministeriale il 14 settembre 1996 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori di quindici comuni in provincia di Vercelli e di Biella.

L'unico vitigno autorizzato nella produzione dei vini bianchi è l'Erbaluce che deve avere rese massime di 11 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolometrico naturale minimo di 9,5% vol.

Le operazioni di vinificazione ed eventuale invecchiamento possono essere effettuate anche nell'intero territorio delle province di Vercelli e Biella e la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.

Il Coste della Sesia Bianco ha colore giallo paglierino più o meno intenso con odore caratteristico, fine e intenso. Il sapore è secco, armonico, caratteristico. Si abbina con le anguille, le rane, le minestre specie se di pesce e i formaggi morbidi.

Le aziende

Le Tenute Sella producono il Doranda dall'Erbaluce coltivato su suoli con ph acidi costituiti da sabbie porfiriche di origine vulcanica di colore rosso bruno e sabbie marine di colore giallo aranciato. Il vino poi subisce una maturazione lunga e lenta, a vantaggio della qualità dei polifenoli.

La zona produce in realtà molto più vino rosso e per il Coste della Sesia bianco c'è un po' di difficoltà per quanto riguarda la reperibilità sul mercato nazionale. Il miglior modo per degustare il vino bianco sotto questa denominazione è la classica gita fuori porta, magari con una visita alle varie aziende che producono questa DOC come l'Azienda Agricola Franco Patriarca, lo storico Travaglini, conosciuto per il Gattinara, l'Azienda Agricola Baldin Matteo, l'Azienda Agricola di Luca Caligaris, Carlo Colombera o l'Azienda Agricola La Ronda di Lodovico Barboni a conduzione familiare.

La Comunità Collinare di Gattinara, Loazzolo, Roasio e Serravalle Sesia e l'ONAV di Vercelli organizzano serate di degustazione con i vini del Coste di Sesia proprio per far conoscere questo vino, che ancora non è riuscito ad affacciarsi nel panorama vinicolo nazionale.

Erbaluce di Caluso

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[L'Erbaluce di Caluso DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione dell'Erbaluce di Caluso è una vasta zona nel nord della provincia di Torino che sconfinava per qualche chilometro anche nei territori delle vicine provincie di Vercelli e Biella.

La zona è quella prealpina, di dolci colline, formatasi insieme alla catena montuosa.

I vitigni

L'Erbaluce è uno dei vitigni piemontesi più antichi, noto già ai Romani con il nome di Alba Lux. Alcune ipotesi la descrivono come una variante del Fiano portata in Piemonte durante l'espansione della città capitolina verso il nord Italia.. Altre ipotesi invece la collocano come originaria della zona prealpina del Canavese.

Le uve hanno forniscano molta acidità, e vengono usate per produrre molti tipi di vino.

L'Erbaluce di Caluso DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Erbaluce di Caluso o semplicemente Caluso è stata istituita recentemente (dopo essere stata sotto la DOC), dal decreto ministeriale del 8 ottobre 2010, per autorizzare la produzione di vini bianchi monovarietali dal solo vitigno Erbaluce in una trentina di comuni della provincia di Vercelli di Biella.

Le rese delle uve non devono superare le 11 tonnellate per ettaro e si possono iscrivere all'albo solo i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, di origine morenica con altitudine non inferiore a metri 200 s.l.m. e non superiore a metri 500 s.l.m.

Le tipologie autorizzate sono l'Erbaluce di Caluso o Caluso, l'Erbaluce di Caluso Spumante o Caluso Spumante, l'Erbaluce di Caluso Passito o

Caluso Passito e l'Erbaluce di Caluso Passito Riserva o semplicemente Caluso Passito Riserva.



I vini Erbaluce di Caluso, Erbaluce di Caluso Passito e Erbaluce di Caluso Passito Riserva possono avere la menzione *Vigna*, per i vigneti di almeno 3 anni e le cui uve provengano totalmente dal medesimo vigneto.

Il passito non può essere prodotto al di fuori della zona delimitata, mentre quelle di spumantizzazione possono essere effettuate nell'intero territorio della regione Piemonte, usando il metodo Champenoise.

L'Erbaluce di Caluso Passito deve essere invecchiato per almeno 36 mesi a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia, mentre il Passito Riserva a un periodo minimo di invecchiamento di 48 mesi decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Le immissioni in commercio sono consentite soltanto a partire dal 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia per l'Erbaluce di Caluso Passito e dal 1° novembre del 4° anno successivo alla vendemmia per il Passito Riserva.

L'Erbaluce di Caluso o Caluso bianco ha colore giallo paglierino con odore vinoso, fine e caratteristico. Il sapore è secco e fresco, con titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00% Vol. Può essere abbinato sia come aperitivo, sia durante il pasto, accompagnandolo ad antipasti e piatti a base di pesce, ma pure crostacei, insalata sia di mare che di carni bianche. Ottimo anche con formaggi come il grano padano fresco.

L'Erbaluce di Caluso Spumante ha spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino e odore delicato. Il sapore rimane fresco, fruttato e caratteristico, con un titolo alcolometrico volumico totale minimo che deve essere di 11,50% Vol. Bene con antipasti di mare saporiti e crostacei, ma anche con le verdure.

Nell'Erbaluce di Caluso Passito il colore varia dal giallo oro all'ambrato scuro. L'odore rimane delicato, caratteristico con sapore dolce, armonico, pieno e vellutato. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 17,00% Vol. con zuccheri residui per un minimo di 70 g/l.

Nel Passito Riserva il colore resta dal giallo oro all'ambrato scuro ma l'odore si fa intenso, caratteristico, sempre per un sapore dolce, armonico, pieno e vellutato. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è lo stesso del precedente passito.

Le aziende

Cieck ad Agliè, in provincia di Torino, produce molte tipologie di Erbaluce con vini ricchi e pieni di personalità. Il suo Erbaluce Spumante è fra i migliori della zona, con un perlage finissimo e persistente. Il naso inizia con gli agrumi, seguiti da fragranze di lieviti. Il palato è sapido, equilibrato e di lunga persistenza, con un notevole freschezza. Lasciato per 36 mesi sui lieviti prima di essere accostato ai tagliolini alle verdure.

Il Passito Alladium è un ottimo vino con aromi di confettura di albicocca, miele e mineralità. Al palato la sapidità rende il dolce non stucchevole e fresco. Le uve sono appassite fino al mese di febbraio e il vino fatto maturare in legno per 30 mesi. Ottimo accompagnamento per il parfait di nocciole.

Lo Spumante Calliope risulta giallo paglierino, con profumi di frutta gialla matura e note minerali. In bocca è fresco, molto elegante. Subisce una maturazione in barrique nuove e una sosta sui lieviti di 36 mesi. Un'ottima scelta per gli spaghetti all'astice.

L' Erbaluce di Caluso T ha un bel giallo paglierino intenso, con aromi di pesca, susina gialla e fiori di tiglio. Il palato è fresco, complesso e ricco. Le uve provengono da vendemmie tardive e il vino sosta 10 mesi in tonneau. Da provare con il polpo e insalata.

nell' Erbaluce di Caluso del 2005 troviamo delicati profumi fruttati di miele e fiori di acacia, chiusi da lievi note di liquirizia. Sapido e fresco, di pronta beva per le verdure gratinate.

Roberto Crosio ha nella sua produzione il Caluso Eva d'Or Passito dal colore ambrato e le note di dattero, caramella d'orzo, cotogna e note minerali. Il palato è fresco e dolce, ottimo abbinamento per la bavarese di vaniglia e salsa di

cannella.

Il Costaparadiso è un bianco dai profumi di frutta matura, vaniglia e fiori d'acacia. Sempre fresco e deciso ha un bel finale morbido. Dodici mesi in barrique prima di essere servito con il timballo di riso e rane.

Il Primavigna è molto fresco, con sentori di nocciola, biancospino, erba falciata accompagnati da una buona sapidità e un finale freschissimo. Bene col vitello in salsa tonnata.

Ferrando ha nel suo Erbaluce di Caluso Cariola un prodotto di notevole eleganza. Già dal colore limpido e i delicati profumi di mela e frutta tostata. In bocca freschezza e sapidità anticipano la mineralità finale. Per lui le rane fritte.

Il Cariola Passito ha un bel giallo paglierino, con naso di frutta matura, nocciola e torroncino. Sempre sapido e fresco, con finale lungo, si accompagna ai torcetti canevasani.

Le Baccanti è un altro protagonista di questo vitigno, con una linea completa e di ottima qualità.

Il Pescarolo Passito Riserva è un eccellente vino prodotto da una piccola parcella, con una produzione di appena 300 bottiglie. Il risultato è aristocratico, con aromi di caffè, miele di castagno e confettura di mele. La bocca è ricca e dolce, con una lunga persistenza. Resta 40 mesi in barrique prima di incontrare i formaggi erborinati.

L'Erbaluce di Caluso Passito ha un intenso color oro sfumato d'ambra. Naso di mela cotogna, crema all'uovo e mineralità. Elegante e dolce, la bocca è fresca e armonica. A tavola con i dolci a pasta lievitata e la crema di passito.

Il San Cristoforo bianco ha eleganti toni agrumati, con cedro, erba fresca e uva spina. Sapido e fresco si abbina all'insalata di coniglio.

Lo Spumante Berenice sosta 48 mesi sui lieviti. Ricco e fresco di frutti maturi e fragranza resta sapido e morbido con lunga persistenza. Ottimo con i filetti d'orata e la vellutata di zucchine.

Orsolari vinifica il Passito Sulé che ha conquistato i 5/6 grappoli dell'Associazione Italiana Sommelier. Il colore è oro antico a riflessi ambrati con lacrime con scendono lentamente nel bicchiere. Il naso è complesso, elegante, con frutta in confettura e nocciola in evidenza, seguite dal dattero, il miele e lievi note minerali. La bocca è dolce e morbida, con grande freschezza. Le uve sono appassite fino a marzo e il vino resta 36 mesi in legno di diverse dimensioni. Pesche ripiene in abbinamento.

L'Erbaluce di Caluso La Rustia è un ottimo bianco dai sentori agrumati con dolci note di liquirizia e grafite su un fondo di erba falciata. Sempre fresco ed equilibrato per i ravioli alle gallinelle di mare.

Il Vignot Sant'Antonio ha gli eleganti sentori di pompelmo e fiori d'acacia, con lievi note vanigliate. Sempre sapido e di corpo, colpisce per la lunga persistenza. Con branzino e porcini.

Lo Spumante Cuvée Tradizione ha la freschezza dei profumi di lieviti in apertura, con freschezza e morbidezza ripetute in bocca. Ottimo con la zuppa di farro.

Gavi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Gavi DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Gavi corrisponde alla Val di Lemme, 35 chilometri a sud di Alessandria, su una zona di dolci colline attraversata dal torrente Lemme. L'orogenesi della zona è in tutto originaria della formazione del bacino piemontese-ligure, con l'emersione della regione Piemonte dovuta allo scontro tra la placca africana e quella europea che ha dato vita anche alla catena montuosa alpina. Nel suolo è molto forte la presenza di calcare.

La zona produce vini bianchi fermi e spumante di gran pregio, nobiltà ed eleganza di fama internazionale.

Il vitigno

Il vitigno utilizzato per la produzione di quest'ottimo vino è il Cortese, che mantiene una buona acidità anche quando pienamente matura. I risultati possono essere modesti, spesso a

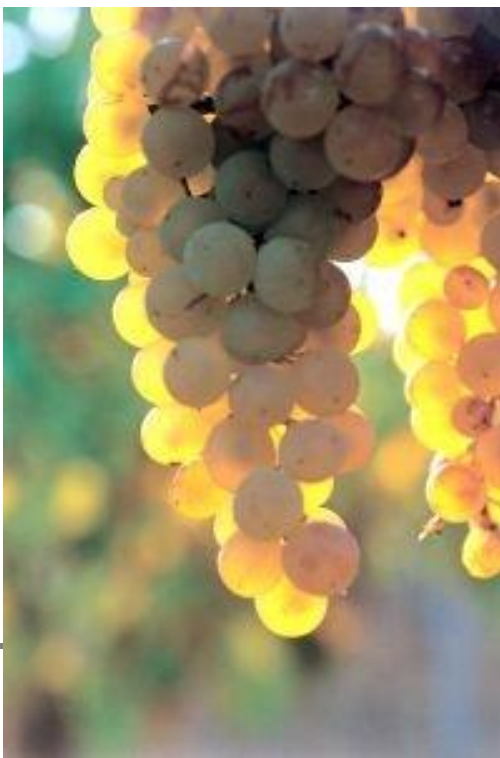
causa della sua difficoltà a maturare, ma in particolari condizioni e vinificato da determinate aziende nella zona del Gavi la qualità diventa eccelsa. Infatti in passato era tenuta in scarsa considerazione, ma da quando è stata impiantata nella Val di Lemme,

alla fine dell'ottocento, la sua diffusione si è accelerata di pari passo alla sua fama. Dal Cortese oggi si ottengono vini tranquilli, a volte freschi e leggeri, o di maggiore struttura, personalità ed eleganza.

Il Cortese viene vinificato anche in versione spumante seguendo il metodo classico, con ottimi risultati tanto che alcune delle le migliori Cuvée italiane presentano una percentuale di questo vitigno, prodotto anche in versione leggermente frizzante.

Il Gavi DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Gavi o Cortese di



Gavi prende vita dal decreto ministeriale del 9 luglio 1998, che autorizza la produzione di vini bianchi fermi, frizzanti e spumantizzati dal solo vitigno Cortese. I comuni che possono produrre questo vino si trovano tutti in provincia di Alessandria.

Le tipologie disciplinate sono il Gavi Tranquillo, il Gavi Frizzante e il Gavi Spumante.

Il Gavi nella tipologia Tranquillo ha un aspetto limpido, dal colore paglierino più o meno intenso. L'odore è caratteristico, delicato, con sapore asciutto, gradevole, di gusto fresco ed armonico. Nella conservazione in recipienti di legno, il sapore può assumere un lieve sentore di legno. Gli abbinamenti sono molteplici, a base di pesci saporiti, con la razza, l'orata al forno, la cernia, il persico, il merluzzo, ma anche i formaggi molli e le minestre di pesce o verdure, sia grigliate che in sformato.

Il Gavi Frizzante ha sempre l'aspetto limpido del colore paglierino con odore fine, delicato e caratteristico. Il sapore è asciutto, gradevole, di gusto fresco ed armonico. Da abbinare ad antipasti delicati, risotto al Gavi, formaggi molli e piatti delicati di pesce.

Nella tipologia Gavi Spumante la spuma è fine e persistente sempre con colore paglierino più o meno tenue. L'odore resta fine e delicato con sapore armonico, pieno. Asciutto e gradevole. Fuori pasto o con risotti di pesce e formaggi molli.

Le aziende

Broglià è un punto di riferimento per qualità e gestione dei suoi 47 ettari di vigneti. Il suo Gavi tranquillo è un raffinato profumo di pesca, mela secca, cedro, miele di castagno e fiori gialli. Il palato è minerale, con un sapido finale di pera matura. In abbinamento con l'astice e asparagi. Il Gavi la Meirana non è però della stessa complessità anche se rivela sentori di sambuco, pera e lieviti. È comunque fresco con un ottimo finale agrumato e minerale. Ottimo per le lasagnette al pesce persico.

Ca' Bianca ha un Gavi tranquillo di ottima fattura e rapporto con il prezzo. I profumi sono quelli della pera, del gelsomino, della selce, della nocciola e dell'agrume amaro. Lunga persistenza minerale in bocca, con equilibrio e morbidezza. Con le lasagne al salmone.

Giustignana vinifica l'ottimo Gavi Montessora con intensi aromi di biancospino e mela, glicine, pera e mirabella. La bocca esprime dei freschi agrumi, equilibrati dal gusto sapido e persistente. Uno dei migliori Gavi da accompagnare con pesci importanti. Il Gavi Lungarara invece ha delicati profumi di campo, mela e pompelmo. Meno complesso del Montessora conserva comunque sapidità e persistenza, con un intenso gusto agrumato e una forte nota acida. Per lui frittatine agli asparagi selvatici.

Gavi e La Scolca sono forse l'espressione più importante di questa denominazione, con una linea ai vertici dell'enologia nazionale e non. Il Gavi Soldati la Scolca Brut d'Antan Riserva 1992 è un must degli spumanti, con il suo perlage finissimo e persistente, bagnato di riflessi oro. L'apertura del naso è con i frutti tropicali, a cui seguono cedro candito, uvetta e ginepro chiusi dalla nocciola. Il palato è incredibilmente fresco e cremoso dopo ben 14 anni passati sui lieviti. Tajarin al tartufo ma anche e solo grandi piatti. Nel Riserva del 1997 ritroviamo i frutti esotici maturi e il miele, di corbezzolo stavolta, accompagnato dalla pietra focaia. Sapido e fresco, dopo 10 anni sui lieviti si abbina ai gamberoni in guazzetto. Il Gavi La Scolca Brut conquista ancora il consumatore con il perlage fine e insistente e il naso di erba cedrina e pane caldo. Sapido, lungo, per 48 mesi sui lieviti. Da bere con i frutti di mare crudi. Il Gavi dei Gavi Etichetta Nera è il



giovane spumante di La Scolca alla mela verde e agrumi. Fresco e sapido si accorda benissimo con i crostacei, sia cotti che crudi. Il Gavi di Gavi tranquillo si apre alla ginestra e la menta, con palato strutturato sapido e fresco, da abbinare al carpaccio di branzino.

Morgassi Superiore ha nel Gavi di Gavi Etichetta Oro un vino tranquillo nobile, dai sentori intensi di nocciola tostata, leggere note di caramello e profumi floreali. Il palato è rotondo, fresco, sapido, persistente con un buon corpo, per piatti come il baccalà alla genovese. Il Gavi di gavi ha profumi di mela golden, mughetto, citrino con bocca fresca e leggera e un sapido finale. Attimo con la farinata.

Villa Sparina produce il Gavi di Gavi Monterotondo dai riflessi dorati e i sentori di sambuco e pera. Un palato concentrato apre vene fresche e sapide, con finale lungo di miele amaro per l'astice alla griglia. Il Gavi di Gavi invece ha i profumi della pera, del narciso e della camomilla su fondi agrumati. Dotato di freschezza, sapidità e mineralità si abbina con i filetti di razza alla mugnaia.

Loazzolo

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Loazzolo DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Loazzolo Doc è un elegante vino dolce di nicchia prodotto in quantità limitata in un'area piccolissima della provincia di Asti, a sud del capoluogo, dove le Langhe iniziano a confondersi con la prealpi.

La peculiarità della terra e del vitigno Moscato forniscono a questo vino particolarità difficilmente riscontrabili in altri moscati, seppur di grande qualità, e lo pongono come un vino particolare da esaminare attentamente. Anche il disciplinare che ne regola la produzione è molto rigido nell'autorizzazione dei metodi di allevamento delle uve e

vinificazione.

È tra le più piccole denominazioni del mondo, e per comprenderne le sfumature di questa denominazione basti pensare che il comune di Loazzolo conta appena poco più di 300 abitanti, radicati nel territorio.

Il vitigno

Il Moscato Bianco è il protagonista di questo vino dolce particolare. Varietà antica e versatile, è diffusa in tutta la penisola, dove è utilizzata per la produzione di vini leggeri, a volte lievemente frizzanti, nella zona di Asti nota per i vini spumati italiani di espressione più nobile. Nella produzione di vini dolci è altrettanto conosciuta da molti secoli, con le terre affacciate sul Mediterraneo che ne hanno fatto un simbolo, come lo zibibbo di Pantelleria.

Gli enologi ritengono che il Moscato fu la prima uva a essere coltivata per via dei suoi profumi intensissimi e la sua dolcezza, anche se l'odierno vitigno si è trasformato nel tempo nelle tante variazioni impiantate in varie parti del mondo.

È un vitigno storico, aromatico e dalle capacità molto distinte. I vigneti a Loazzolo sono pochi e piccoli, una superficie globale appena superiore ai 20.000 metri quadrati.

Il Loazzolo DOC





Il decreto legge per la creazione di questa denominazione di origine controllata risale al 14 aprile del 1992, e autorizza la produzione di vino Loazzolo DOC per il solo vino passito vinificato da uve Moscato Bianco del piccolissimo comune di Loazzolo, in provincia di Asti.

Il disciplinare è più restrittivo rispetto alla maggioranza delle legislazioni in materia di vini di qualità, e pone le basi per la realizzazione di una tipologia ben precisa.

Le regole di allevamento restringono a sole 5 tonnellate per ettaro le rese massime delle uve, i cui vigneti devono essere su colline di calcare e marne. Per l'insolazione idonea i vigneti devono essere collocati sui versanti collinari da est a ovest compresi tra 90° e 280° gradi della rosa dei venti con l'esclusione delle superfici vitate diversamente.

Le uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 13 gradi e quella dell'uva in vino non deve essere superiore al 55%.

La vendemmia delle uve può cominciare non prima del 20 settembre e le raccolte devono essere effettuate con cernite successive.

Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento ed eventuale attacco da Botrytis, la muffa nobile che concentra gli zuccheri, sulla pianta stessa o in locali idonei.

Il Loazzolo DOC deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento ed invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno di capacità non superiore a 250 litri.

Il vino può fregiarsi della menzione Vendemmia tardiva, se la raccolta delle uve ha luogo in epoca tardiva rispetto alla data fissata precedentemente.

Il Loazzolo DOC è di un colore giallo dorato brillante. L'odore è complesso e intenso, con sentori di muschio e vaniglia, poi frutti canditi. Il sapore è dolce, caratteristico con retrogusto netto e fragrante dell'aroma di moscato. Deve raggiungere un titolo alcolometrico volumico minimo complessivo di 15,5% vol. Vino prezioso, da sorseggiare lentamente, in compagnia di formaggi erborinati, di cioccolato o di dolci al cucchiaio. Si abbina anche alla torta di nocciole e alla pasticceria secca.

Le aziende

Forteto della Suja dimostra che il Moscato può invecchiare bene. Colore dorato, preludio di un vino ricco. Il naso non tradisce le aspettative, con profumi di agrumi conditi, confettura di pesca e prugna. Il palato è quello avvolgente del miglior Moscato, dolce, morbido e persistente. Decisamente da sorseggiare in compagnia.

Il Borgo Maragliano Vendemmia Tardiva ha un profumo intenso, persistente, con sentori di salvia sclarea appassita, di confettura, vaniglia e miele. In bocca il sapore è un dolce-non dolce ampio, con corpo elegante e nerbo vivo, vellutato. Ottimo per finire un pranzo con dessert secchi. Da servire dai 14° ai 15°C con fegato d'oca, formaggi stagionati, piccola pasticceria e zabaione, e ancora frutta fresca. La vendemmia inizia a metà ottobre fino all'Immacolata con i grappoli ancora presenti sulla pianta, infavati e ammuffiti dalla Botritis Nobile. Alla vinificazione del mosto segue una fermentazione in piccole botti di rovere della capacità di 225 litri.

Monferrato

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Monferrato DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



Le terre del Monferrato sono generalmente collinari e di età terziaria, quindi di formazione recente, originate dall'emersione dal mare del fondo della Tetide, antico oceano preistorico che occupava la pianura padana.

Si possono catalogare in base all'età, con le più antiche appartenenti all'Alto e al Basso Monferrato, costituite di marne arenacee e calcaree del Miocene, chiamate *terre bianche*, probabilmente effetto dovuto al fatto che sono ricolme di conchiglie fossili.

Le più recenti invece risalgono al Pliocene, osservabili nella zona del fiume Tanaro, e sono chiamate *sabbie astiane*, in prevalenza depositi sempre di tipo sedimentario.

I vigneti sono impiantati sui terreni collinari, poveri di sostanze organiche e minerali, e aridi d'estate per la pendenza che non consente di trattenere l'acqua. Le colline vengono divise in due tipi di terreni geologicamente diversi: Terre Bianche e Terre Rosse.

Le Terre Bianche del Canellese, dell'Alto Monferrato e del Casalese, sono caratterizzate dal limo, dall'argilla, dai sassi, e dalla roccia posta a poca profondità, con terreni calcareo-marnosi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio. La vite è qui favorita per la produzione di vini rossi corposi, ricchi di colore, talvolta con sentore di tufo, presente in molte aree.

Le aree tufacee sono state usate in passato come cantine cantine, dette gli *infernotti*, per conservare le bottiglie alla giusta temperatura naturale.

Le Terre Rosse dell'Alto Monferrato sono invece più profonde e ricche di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e meno alcaline e grazie alle elevate escursioni termiche, il vino è di un'ottima fattura, in particolar modo per i bianchi. Le *Sabbie Astiane*, al centro del Monferrato Astigiano, possono soffrire problemi di stress idrico nelle annate molto siccitose, in quanto la troppa sabbia presente non consente al terreno di trattenere sufficientemente l'acqua.

I vitigni

I vitigni bianchi utilizzati per produrre questa denominazione in bianco sono tutti quelli autorizzati nelle provincie di Asti e Alessandria, con il Cortese innanzitutto, ma anche lo Chardonnay, il Sauvignon e gli altri autoctoni del Piemonte.

Il Monferrato DOC bianco



La denominazione di origine controllata Monferrato è stata istituita dal decreto ministeriale del 22 novembre del 1994 e autorizza la produzione di vini bianchi, rossi e rosati in più di cento comuni delle provincie di Asti e Alessandria.

La base ampelografica autorizzata prevede l'impiego di tutte le uve consentite nelle due provincie, in primis Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon e a volte Muller Thurgau o altri, per la tipologia Bianco e di un assemblaggio con l'85% di Cortese, con il restante 15% colmato dagli altri vitigni già autorizzati, per la tipologia Casalese.

Le uve devono rendere per un massimo di 11 tonnellate per ettaro, con un grado alcolico minimo naturale non inferiore ai 9,5% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nell'intero territorio delle provincie di Cuneo e Torino.

Il Monferrato Bianco possiede un colore giallo paglierino, con odore caratteristico, intenso e gradevole e un sapore fresco, secco, talvolta vivace. Da abbinare con antipasti magri, formaggi molli, insalate di nervetti e minestre in brodo.

Il Monferrato Casalese conserva il colore paglierino chiaro, ma talvolta tende al verdolino. L'odore caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente e il sapore asciutto, armonico, sapido e gradevolmente amarognolo. Buono con gli spinaci e verdure simili, il pesce e le uova, le minestre.

Le aziende

Acconero vinifica il Monferrato Bianco Fonsina con il 50% di Chardonnay e il 50% di Cortese. Il risultato è un vino floreale, con sambuco, agrumato con il pompelmo rosa, e fruttato con la pesca. Di medio corpo ed equilibrio minerale-acido si abbina con il lavarello al vino bianco.

Il Monferrato Bianco Antara di Bersano ha lo stesso assemblaggio ma sentori di lillà, glicine, sambuco, mughetto, biancospino e pesca. Il palato è vivace ed acido, con sentori floreali, agrumati e buona acidità. Si può servire con il salmone all'aneto.

Da Bricco Mondalino abbiamo il Monferrato Casalese in purezza, intenso e semplice con aromi di mughetto, mela e scorza di limone. In bocca si evidenzia per freschezza e sapidità, con un finale minerale. Ottimo per la zuppa alla valpellinese.

Cascina La Ghera ha il Monferrato Bianco Sivoy dal 60% di Cortese, il 30% di Chardonnay e un 10% di Sauvignon, che colpisce per le intense note di pesca gialla, fieno e acacia. Il palato è morbido e rotondo, caldo con forti sentori di frutta e fiori bianchi. In abbinamento alla frittata di ortiche.

Icardi produce l'ottimo Monferrato Bianco Pafoj con il 60% di Sauvignon e il 40 di Chardonnay. Vino elegante dai sentori di agrumi esotici e pesca, con note vegetali e di narciso. Al palato è ricco e concentrato, minerale. Ottimo per la zuppa di gamberoni.

La Giribaldina vinifica il Monferrato Bianco Ferro di Cavallo con il Sauvignon in purezza dal colore paglierino verdolino intenso. Ortica, salvia e pera al naso, molto intenso. In bocca avvolge per morbidezza ed equilibrio. Fresco, per la frittata con i cipollotti.

Pico Maccario usa il 70% di Chardonnay, il 25% di Sauvignon e il 5% di Favorita per il suo Bianco Estrosa al profumo di caprifoglio, clorofilla, mela e foglia di pomodoro. Sapido e fresco, il palato chiude con intense note di frutta bianca. Per il risotto con gamberi e asparagi.

Anche Renato Ratti vinifica il Sauvignon in purezza. I risultati sono erbacei, brillanti, e di frutti bianchi con pera e pesca in evidenza. Acido e beverino si associa molto bene alla mozzarella di bufala campana.

Rovero ha due Sauvignon in purezza, il Villa Drago e il Villa Guani. Il primo è agrumato, con glicine, erba di S.Pietro,

pera e maggiorana. Fresco e sapido per la sogliola ai pinoli. Il secondo invece è vanigliato, con intensi e ricchi aromi di albicocca secca, ananas, confettura di agrumi e ginestra. Il palato ha un equilibrio di nocciola tostata e pesca, con finale sapido. Con la quiche al salmone affumicato.

Sarocco invece usa il Riesling in purezza nel suo Bianco. Erba fresca alla mela e alla pesca bianca compongono un naso minerale. Fresco e molto persistente incontra il pesce crudo.

Piemonte

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Piemonte DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Piemonte DOC è vastissima e abbraccia quasi interamente le province di Alessandria, Asti e Cuneo, con una diversità di suoli e terreni che però possono tutti far riferimento all'orogenesi del Piemonte, nato dalla sollevazione del fondale marino della Tetide, antico bacino marino preistorico, dovuto allo scontro tra le placche africana ed europea.

Le rocce erano costituite da crosta sialica ricoperta da sedimenti provenienti dalle terre emerse con la maggior parte dei sedimenti che finirono nell'oceano per accumularsi.

Il clima continentale, segue le variazioni microclimatiche da zona a zona.

I vitigni

I vitigni utilizzati per la produzione del Piemonte DOC nelle sue varie tipologie sono il Cortese, lo Chardonnay, il Pinot Grigio, Bianco e Nero e il Moscato Bianco.

Il Pinot Nero viene utilizzato nella produzione di spumanti, come nella migliore tradizione classica proveniente dalla Champagne.

Il Piemonte DOC bianco

La denominazione di origine controllata Piemonte nasce con il decreto ministeriale del 22 novembre 1994 per autorizzare la produzione di numerose tipologie di vini bianchi,

rossi e rosati in più di cento comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Anche le tipologie introdotte sono numerose e dipendono sia dal vitigno che dalla



vinificazione, con una base ampelografica molto ampia dai vitigni di Cortese, Chardonnay, Pinot Grigio Bianco e Nero e Moscato Bianco.

Il Piemonte Cortese e Chardonnay devono avere i vitigni menzionati in etichetta per almeno l'85% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere, per la restante parte, gli altri vitigni a bacca bianca.

La denominazione Piemonte Moscato e Piemonte Moscato Passito è ottenuta dal vitigno Moscato bianco per il 100%.

Senza alcuna menzione il vino è spumante ottenuto dai vigneti di Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero.

Il vino Piemonte che reca sull'etichetta i vitigni Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero, deve avere nel taglio i rispettivi vitigni per almeno l'85%.

Fanno parte della denominazione Piemonte anche le tipologie Piemonte Cortese dei vini a Doc Cortese dell'Alto Monferrato, Cortese di Gavi, Colli Tortonesi Cortese e Monferrato Casalese, Piemonte Chardonnay dei vini a Doc Langhe Chardonnay, Piemonte Moscato e Piemonte Moscato Passito, e i vini a Doc e Docg Asti, Loazzolo, tutti purché rispondano ai requisiti del disciplinare.

La denominazione Piemonte con la specificazioni del vitigno Cortese e Chardonnay può essere utilizzata per elaborare i vini spumanti, e la spumantizzazione effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica. L'invecchiamento del Moscato Passito deve essere di un anno.

Il Piemonte Spumante Pinot bianco, Piemonte Spumante Pinot Grigio e Piemonte Spumante Pinot nero hanno colore giallo paglierino, con odore fruttato e sapore sapido. I Pinot sono ottimi in aperitivo, con i dessert o i dolci, ma anche con gnocchi alla bava, rane fritte e in umido e piatti leggeri di pesce.

Il Piemonte Cortese ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato e persistente. Il palato è fresco e secco. Riso in insalata per lui, insalata russa, formaggi a pasta molle e cipolle, mentre per la versione Spumante meglio il pesce o in aperitivo.

Nel Piemonte Chardonnay tranquillo il colore è sempre paglierino chiaro con sfumature verdognole. Il suo odore è leggero, con sapore secco, vellutato, morbido e armonico. Da degustare con risotti alle erbe, piatti a base di pesce o uova e insalata di ovoli, anche per la tipologia Spumante.

Il Piemonte Moscato nel colore è paglierino o giallo dorato più o meno intenso. L'odore ha il profumo caratteristico dell'uva moscato, e il sapore dall'aroma caratteristico è talvolta frizzante. Ottimo fuori pasto o con il budino piemontese.

Nel Piemonte Moscato Passito il colore giallo oro tende all'ambrato più o meno intenso. L'odore ha un profumo intenso, complesso, con sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato. Al sapore si presenta dolce, armonico, vellutato e aromatico. Il titolo alcolico totale minimo deve essere di 15,5% vol. In abbinamento con gli amaretti o in meditazione.

Le aziende

La Montagnetta ha il Piemonte Chardonnay Pian d'La Dus giovane e fresco, con aromi di mughetto, fiori di campo, limone, pere ed erbe aromatiche. Di piacevole beva e buona struttura, incontra il rotolo al crescione con scalogno.

La Spinetta produce l'eccellente Moscato Oro Passito con freschi aromi agrumati e floreali. Il gusto molto equilibrato, dolce, con forte sapore ancora di pesca, molto lungo. Per lui abbinamento con il murianengo. Anche il suo Chardonnay Lidia è di gran pregio, con mela, pompelmo e pesca bianca in evidenza, su fondi minerali e di rovere. Corposo, per il merluzzo con patate e acciughe.

Dalle Tenute Cisa Asinari un Moscato Passito L'Altro Moscato dalla marcata dolcezza, con i sentori di uva passa, fiori secchi e frutta candita.

Maresco anche punta sul Moscato Passito Passi Scaprona dal giallo dorato intenso e i profumi di mela gialla, pesca e

mandorle. Il gusto dolce è avvolgente, da accostare alla torta di mandorle.

Pio Cesare ha uno Chardonnay L'Altro lineare, con fiori e frutta bianca e acidità in bocca. Per l'insalata di nervetti.

Dai Poderi Bertelli invece un grande Chardonnay Giarone in purezza di un fantastico verdolino vivo. La gamma olfattiva è cremosa, elegante con tostatura e pompelmo. Il palato di notevole struttura ha una rinfrescante trama acida supportata da ben 15% vol. Un vino aristocratico per il petto d'anatra con crema acida.

Ancora un altro gran vino per questa denominazione, stavolta il Piemonte Moscato d'Autunno di Sarocco, con i cinque grappoli conquistati negli anni passati. Aromatico e fine, dal giallo paglierino cristallino. Ampio al naso, ricco di profumi agrumati, menta, citronella e mela golden. Il palato è dolce e fresco, minerale e lunghissimo. Ha tutto il sapore del vitigno, abbinato in tavola con la torta di mele sormontata dalla gelatina d'uva.

Per il risotto alla zucca scegliamo lo Chardonnay di Cascina Stella, burrosi lieviti e frutta gialla sorretti da sapidità e acidità.

Non potevano mancare le Cantine Gancia con un Piemonte Brut Carlo Gancia Riserva del Fondatore Millesimato di prim'ordine, da un equilibrato assemblaggio del 50% di Chardonnay e Pinot Nero. I riflessi sono dorati e il perlage perfetto. Il naso è complesso, in evoluzione, con mela cotogna, pompelmo, e via via frutta secca, erica e nocciola tostata. Passa 30 mesi sui lieviti prima di essere degustato per aperitivi importanti.

Per la Cascina Ferro un altro grande Chardonnay Realtà di 13% vol, verdolino. Delicati aromi di marzapane, pistacchio e nocciola sono supportati dalla buona struttura e la beva piacevole del retrogusto amarognolo e leggermente acido. Ottimo per gli scampi.

Ancora un eccellente spumante Brut da Castello di Nieve. Metodo Classico, fragrante, con aromi di lieviti e frutta fresca. Morbido per i gamberi in padella.

Coppo vinifica lo Chardonnay paglierino verdolino con risultati di alta qualità. Mela golden, agrumi canditi, erbe aromatiche ed un palato fresco, fine. Castelmagno di media maturazione in abbinamento. Il suo Brut Riserva spumante invece ha l'80% di Pinot Nero a il 20 di Chardonnay, per un colore dorato e ampio naso tostato, di crema inglese e limone candito. Rotondo, morbido e con la giusta acidità per un retrogusto tutto di nocciola. Va accordato con il branzino alla griglia.

Principali bianchi DOC del Piemonte

In questa pagina parleremo di :

[Introduzione](#)

[Le DOC bianche](#)

[Piemonte](#)

[Canavese](#)

[Colline Tortonesi](#)

[Colline Novaresi](#)

[Cortese dell'Alto Monferrato](#)

[Coste della Sesia](#)

[Loazzolo](#)

[Monferrato](#)

[Strevi](#)

[Valli Ossolane](#)

Introduzione



Il Piemonte conta ben 47 denominazioni di origine controllata di cui 10 sono coinvolte nella produzione di vini bianchi.

Anche da questo si può evincere che quando si dice Piemonte la mente va subito ai grandi Barolo, o piuttosto al Barbera, come se la produzione dei bianchi passasse in secondo piano.

Eppure, forse prima delle altre regioni, il Piemonte è stato il simbolo italiano all'estero dei grandi vini, anche bianchi, di cui il più famoso fu soprattutto lo spumante associato alle feste natalizie.

La regione ha il clima e il tipo di territorio adatto alla vite, sia rossa che bianca, con un aspetto prettamente collinare che favorisce le coltivazioni dei vigneti.

Storicamente ai vertici mondiali negli ultimi due secoli, il Piemonte conferma con le sue denominazioni, le sue tradizioni.

Le DOC bianche

Le denominazioni di origine controllata piemontesi che coinvolgono i vini bianchi sono Piemonte, Canavese, Colli Tortonesi, Colline Novaresi, Cortese dell'alto Monferrato, Coste della Sesia, Loazzolo, Monferrato, Strevi e Valle Ossolane.

Alcune di esse sono di istituzione recentissima, mentre altre risalgono a tempi più lontani. Le differenze qualitative sono molte, sia dovute al tipo di terreno che ai vitigni utilizzati.

Piemonte



Questa denominazione raccoglie una porzione vastissima del territorio regionale, per dare un'identità ai moltissimi vini bianchi prodotti, sotto un marchio che ne attesti l'origine da questa nobile area italiana.

Utilizza i vitigni delle varietà Cortese, Chardonnay, Pinot Grigio, Bianco e Nero e Moscato Bianco, per assicurarsi un'ampia produzione di tutte le tipologie vi bianchi, dai tranquilli secchi ai frizzanti dolci.

Canavese

È una denominazione creata per sfruttare la bontà del vitigno Erbaluce in una zona più ampia di quella di Calluso. Contrariamente alla DOCG di Calluso, ancora non è riuscita a far esprimere a questo vitigno tutta l'eleganza e la raffinatezza organolettica del suo parente, anche se i risultati sono comunque abbastanza buoni.

Colline Tortonesi

Questa denominazione sfrutta i migliori vitigni nobili e autoctoni per una produzione di ottimi bianchi, in tutte le tipologie. Le aziende che lo producono sono molte, e il futuro di questa denominazione è assicurato dalla buona qualità e della passione dei suoi viticoltori che sfruttano le colline meridionali e calcaree del Piemonte.

Colline Novaresi

Le Colline Novaresi sono un'altra denominazione che utilizza il vitigno della varietà Erbaluce sui pianalti delle colline intorno a Novara. Viene prodotto nella sola tipologia bianco, on discreto successo, per un vino delicato ma fragrante che riesce ad abbinarsi con piatti di magro, formaggi e pesci molto delicati nei sapori.

Cortese dell'Alto Monferrato

L'Alto Monferrato è da sempre una delle terre vinicole più conosciute del Piemonte, con dei terreni fertili e vari che possono in alcuni luoghi essere più favorevoli ai bianchi piuttosto che ai rossi e viceversa.

Le Terre Rosse sono le migliori per la produzione dei bianchi, grazie alla forte presenza di magnesio, ossido di ferro, argilla e limo. Qui sono concentrate molte aziende che fanno dei bianchi la loro principale produzione, con ottimi vini dal solo vitigno della varietà Cortese.

Coste della Sesia

Questa denominazione è una delle più settentrionali d'Italia e anch'essa valorizza e si avvale del vitigno della varietà Erbaluce per produrre dei buoni vini bianchi delicati, che possono essere abbinati anche a piatti più saporiti ed elaborati come le anguille.

Le aziende, così come la denominazione, sono ancora misconosciute nel panorama mondiale, e l'area è più conosciuta per la produzione di rossi piuttosto che di bianchi.

Loazzolo

Nella stessa area del Coste della Sesia, ma molto più ristretta, la denominazione di Loazzolo difende la produzione di questo particolare e sconosciuto passito fatto con il Moscato bianco, una piccola chicca per il comune di Loazzolo che è riuscito negli anni a produrre un vino brillante e caratteristico. La legislazione che disciplina questa denominazione è volutamente rigidissima, in modo da preservare l'unicità di questo passito dagli inconfondibili aromi del vitigno sostenuti anche da splendidi aromi vegetali e aromatici di salvia e miele.

Produzioni limitatissime, con una scarsa reperibilità del vino, che rappresenta una rarità. Le uve nella tipologia vendemmia tardiva vengono fatte attaccare dalla muffa nobile, che restituisce in cambio di nutrimento, una serie di aromi inconfondibili.

Monferrato

Un'area conosciutissima che rappresenta una delle zone di vini più famose. La produzione è molto ampia, con moltissimi comuni e aziende coinvolte. Anche le varietà di vigneti impiegate sono moltissime in modo da riuscire ad ottenere una produzione molto ampia.

Strevi

Strevi è un'altra piccolissima denominazione che come il Loazzolo ha puntato tutta la legislazione a difesa di un particolare vino passito dal solo vitigno Moscato. Anche in questa denominazione le cantine produttrici sono pochissime, in un territorio particolare, con bottiglie difficili da reperire sul mercato.

Valli Ossolane

Questa è una delle denominazioni più giovani e più settentrionali dell'Italia, quasi al confine con la Svizzera. La produzione si affida soprattutto allo Chardonnay, un vitigno di facile coltivazione, resistente al freddo. Per il momento anche in questo caso il vino è quasi sconosciuto, nonostante la buona qualità finora espressa. Certamente avrà bisogno di crescere ancora molto.

Roero Arneis

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno](#)

[Il Roero Arneis DOCG](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del vino bianco sotto la denominazione Roero Arneis si svolge in provincia di Cuneo, nelle colline prealpine intorno alla città, sulle arenarie siccitose del Roero, e i terreni sabbiosi con strati di marne. Compresa tra le Langhe e la Pianura Padana, la zona ha un clima continentale, dovuto alla barriera che le Alpi liguri frappongono all'influenza del vicino Mar Mediterraneo.

Il vitigno

Il vitigno utilizzato per la produzione dei vini bianchi è l'Arneis vinificato in purezza, un vitigno a bacca bianca secco e profumato originario proprio

della zona del Roero. Chiamato anche Barolo Bianco dai suoi estimatori, questo vitigno ha rischiato l'estinzione prima di essere riscoperto e valorizzato negli ultimi decenni. I vini giovani che produce sono sottili, con gradevoli profumi di mandorla, da cui sembra che derivi il suo nome dal termine dialettale che indica la mandorla; ha difficoltà di mantenere acidità durante l'invecchiamento. Si vinifica anche in versione spumante, dove fornisce i migliori risultati, e rari passito dolce. Le prime testimonianze di questo vitigno risalgono al 1478 dove a Canale si parlava di una vinea muscatelli et renexiy.

L'Arneis è rimasto fino agli inizi degli anni 70 un'uva da taglio per il Nebbiolo, ammorbidendone il vino. Il fatto che la zona era considerata una terra da grandi vini rossi aveva certamente messo in crisi questa varietà.

Dopo gli anni 70 alcuni produttori provarono a produrre un vino bianco anche dall'Arneis, che cominciò a giovare del successo riscontrato nei consumatori. Dall'Arneis si vinifica un bianco di buona personalità e finezza, con un profumo caratterizzato da intense sensazioni fruttate, ricco di corpo, con acidità moderata e costituita principalmente da acido tartarico. La componente acida si riduce molto quando le uve raggiungono un grado di maturazione ottimale.

Il naso risulta appena erbaceo, mentre il gusto risulta leggermente mandorlato.

Il Roero Arneis DOCG





La denominazione d'origine controllata e garantita Roero Arneis vide la luce con il decreto ministeriale del 7 dicembre 2004 che autorizza la produzione di vini bianchi, anche spumante, e rossi con la sola denominazione Roero che è inclusa comunque nello stesso decreto.

Il disciplinare autorizza la produzione nei territori di diciotto comuni, tutti in provincia di Cuneo.

L'unico vitigno autorizzato nella produzione dei bianchi è l'Arneis, con rese non superiori a 10 tonnellate per ettaro e un titolo alcolometrico volumico minimo naturale garantito di 11,00%.

I vigneti che vogliono iscriversi all'albo devono essere ubicati su terreni argillosi, calcarei e sabbiosi . pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati e altitudini non superiori a 400 metri sul livello del mare. La forma di allevamento deve essere la controspalliera con il sistema di potatura a Guyot tradizionale.

E' consentita a scopo migliorativo l'aggiunta, nella misura massima del 15%, di vino bianco Roero Arneis più giovane al vino Roero Arneis più vecchio o viceversa. Il Roero Arneis può fregiarsi in etichetta della menzione Vigna con un grado alcolico minimo di 11,00 % vol quando le uve provengono totalmente dal medesimo vigneto.

Il Roero Arneis ha un colore paglierino, con odore delicato, fresco e con eventuale sentore di legno. Il sapore è elegante, armonico ed eventualmente tannico. Ottimo con vari antipasti, i formaggi molli, i piatti a base di pesce, le uova alla cocque e lo storione in crosta.

Il Roero Arneis Spumante ha spuma fine e persistente e colore paglierino più o meno intenso. L'odore è delicato, fruttato, fresco, con eventuali sentori che possono ricordare il lievito, la crosta di pane e la vaniglia e un sapore elegante e armonico. Da abbinare con antipasti leggeri e minestre leggere.

Le aziende

Viglione produce il Roero Arneis Quindicilune paglierino con riflessi dorati. Il naso apre ai profumi di pesca gialla, acacia e nocciola tostata. Al palato risulta di buon corpo, morbido con intensi sentori speziati e un fresco finale. Dodici mesi in barrique prima di essere servito con gli scampi alla griglia.

Vietti produce un ottimo Roero Arneis dalla forte personalità e dal naso ricco di pesca bianca, pera e nocciola. Molto elegante anche al palato, per incontrare la quiche.

Terredavino vinifica il Roero Arneis dai sentori di pesca e pera, con una notevole struttura e un lungo finale. In abbinamento con la robiola al Cocconato.

La Tenuta Carretta ha un Roero Arneis Cayega molto tipico, con profumi di fiori bianchi e frutta, note di acacia, nocciola e ancora pera. Molto strutturato, per i moscardini olio e pomodoro.

Con Michele Taliano il Roero Arneis Serni profuma intensamente di biancospino e pera. In bocca risulta fresco ed equilibrato, con buona persistenza e sapidità, per incontrare la tinca al cartoccio.

Il Roero Arneis Camestri di Marco Porello ha le intense note di acacia e mughetto seguite dalla bocca fresca e sapida, di buona persistenza, che supporta a tavola le cozze alla marinara.

L'azienda Pace ha l'Arneis dal sentore fine ed intenso dell'acacia e della pesca bianca. Caldo e ben bilanciato in acidità, si

accosta all'insalata di polpo.

Negro produce un fantastico Roero Arneis Gianat paglierino, minerale, fumé, con nocciola tostata in evidenza. La bocca è ben equilibrata, con gusti di rovere tostato e caramello, supportati da una struttura solida. Passa otto mesi in barrique prima di accompagnare il rombo al pistacchio.

Da Bruno Giacosa siamo al Roero Arneis da quattro grappoli, con intensi aromi complessi per le terrine di verdure al pomodoro.

Alla Cascina Val del Prete il Roero Arneis Luè ha i sentori della pesca di vigna, del mughetto e della nocciola. Un vino ricco, morbido, per il risotto agli asparagi.

Da Giovanni Almondo ecco un altro grande Roero Arneis, il Bricco delle Ciliegie, con i profumi dei fiori bianchi, le erbe di campo, la maggiorana e la menta. Palato rotondo e morbido, con una struttura acida e sapida che si allunga nel finale.

Strevi

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[Il vitigno Moscato Bianco](#)

[Lo Strevi DOC](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola di questo vino è situata sui pendii soleggiati di Strevi, dedicati alla produzione di vini passiti di ottima qualità, ad una trentina di chilometri dal capoluogo Alessandria ed a sette da Acqui Terme.

La zona è quella dell'Alto Monferrato, in particolare delle *terre Rosse*, profonde e ricche di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e meno alcaline e grazie alle elevate escursioni termiche, produttrice di vini di ottima fattura.

Le terre del Monferrato sono generalmente collinari e di età terziaria, recente, originate dall'emersione dal mare del fondo della Tetide, antico oceano preistorico che occupava la pianura padana. Emersione dovuta all'orogenesi della catena alpina, nata dallo scontro fra la placca africana e quella europea che ha prosciugato l'antico bacino marino piemontese-ligure.

Il vitigno Moscato Bianco

L'unico vitigno autorizzato per la produzione di questi vini passiti è il Moscato Bianco, il più adatto per l'appassimento in zona. È una varietà antica e versatile che trova nella zona la sua espressione più nobile con la produzione di vini dolci.

È opinione diffusa che il Moscato fu la prima uva a essere coltivata nell'antichità per i suoi profumi intensissimi e la sua dolcezza, anche se il vitigno moderno è certamente diverso vista la sua ampia diffusione e le variazioni impiantate sulle colline di tutto il Mediterraneo che caratterizzano altre terre come nel caso dello zibibbo di Pantelleria.

È un vitigno storico, aromatico e dalle capacità molto distinte e si coltiva nelle zone probabilmente dal 1200.

Il Moscato Bianco è chiamato in alcune zone anche Moscato di Canelli ed è la quarta uve più coltivata in Italia. A seconda del tipo di vinificazione può produrre sia secchi leggeri e frizzanti che vini dolci da uve appassite.

Lo Strevi DOC

La denominazione di origine controllata Strevi risale al decreto ministeriale del 6 luglio 2005, molto recente quindi, e autorizza la produzione di vini bianchi passiti ottenuti dal solo vitigno Moscato Bianco coltivato esclusivamente nel territorio comunale di Strevi in provincia di Alessandria.

Sono idonei per l'iscrizione all'albo solo i vigneti acclivi, ubicati in pendii



e dossi collinari soleggiati, a struttura prevalentemente di derivazione argillosa-marnosa e calcarea e in esposizione solare sui versanti collinari est, sud, ovest. La giacitura dei terreni vitati, per favorire l'insolazione, deve essere collinare con quota altimetrica minima di 160 metri sul livello del mare con esclusione dei vigneti di basso o di fondo valle, ombreggiati, pianeggianti o umidi. Per le forme di allevamento e sistemi di potatura si considerano i tradizionali a contropalliera con vegetazione assurgente, il cordone speronato basso, potati con il metodo Guyot tradizionale.

Le rese massime obbligatorie sono di 6 tonnellate per ettaro e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12% vol. Il vino Strevi Passito che intende usare la menzione *Vigna* deve garantire un minimo del 12,5% vol. e una resa massima di 2,7 tonnellate per ettaro, ulteriormente ridotta per i vigneti più giovani, fermo restando che le uve devono provenire nella totalità dalla stessa parcella o vigna.

Le uve devono essere sottoposte a graduale appassimento al sole e all'aria aperta in cassette o

su graticci, ma anche in locali chiusi e ventilati, in camera termo-idro-condizionata ma escludendo il riscaldamento dell'uva e dell'ambiente.

Il vino Strevi Passito deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento e invecchiamento di almeno due anni a decorrere dal 1° ottobre dell'anno di produzione delle uve.

La resa massima del vino non deve essere superiore al 50% delle uve e la produzione massima del vino non deve essere superiore a 3.000 litri per ettaro.

Il Strevi Passito ha colore giallo oro, più o meno intenso con eventuali riflessi ambrati. L'odore è complesso e tipico del Moscato. Il sapore dolce, che a volte ha forti sentori di frutti maturi.

Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini con l'aggiunta della menzione *Vigna* devono essere di capacità non superiore a 50 cl.

Sono ottimi vini sia fuori pasto che con dessert, formaggi erborinati o piccanti e antipasti magri.

Le aziende

Sono pochissime le Cantine a Strevi, tra di esse la più nota è Marengo, che vinifica anche il Passito Moscato Muma secco fuori dalla DOC con piacevoli sentori di pesche e albicocche fresche. Abbastanza persistente e rinfrescante, ha un finale morbido per il vitello tonnato.

Il Podere La Guardia ha pochissimi filari di Moscato le cui uve vengono fatte appassire su graticci per produrre questo particolarissimo passito. Si può abbinare ai formaggi erborinati come il francese Roquefort, l'inglese Stilton o l'italiano Gorgonzola, ma anche con dessert, crostate di frutta, strudel di mele e pietanze d'antipasto come il foie gras, le terrine saporite e strutturate, sia di selvaggina che di mare, o quelle cremose alle uova con composti di maionese o mostarda di Digione dolce.

Valli Ossolane

In questa pagina parleremo di :

[La zona vinicola](#)

[I vitigni](#)

[Il Valli Ossolane DOC bianco](#)

[Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Valli Ossolane è situata all'estremo nord del Piemonte, al confine con la Svizzera, in pieno arco alpino.

Le Valli Ossolane sono caratterizzate da una grande varietà di rocce. I minerali che si trovano in queste aree sono unici tanto da costituire un sito geologico e mineralogico di particolare importanza per tutti i geologi. In questa zona il sistema è a falde, ovvero a sovrapposizione e scorrimento di rocce e sedimenti, che formano il Sempione-Ticino. Sono ben visibili formazioni rocciose, i grandi ricoprimenti formati da rocce molto antiche che costituivano il basamento del paleo-oceano della Tetide 230 milioni di anni fa. Le rocce sono metamorfiche a causa delle

enormi pressioni e delle elevate temperature a cui furono sottoposte. Gli strati di rocce sedimentarie più recenti sono costituite da calcescisto e calcare, di particolare forma, detta sinclinale. I fenomeni metamorfici provocarono una ricristallizzazione nelle rocce primitive, e orientando i minerali di nuova formazione conformemente alle correnti tettoniche.

All'interno delle montagne gneissiche, si trova un complesso ultrafemico, il complesso di Geisspfad, grande massa di rocce serpentinosi caratterizzata da una colorazione rossastra, che è dovuta all'alterazione superficiale delle stesse causata degli agenti atmosferici. La roccia non ossidata è verde, costituita da andratite, apatite, diopside, calcite, ilmenite, epidoto e titanide.

Negli gneiss invece sono presenti quarzo, ematite, anatasio, adularia, cianite e granato.

Altri minerali rari di genesi idrotermale sono alcuni arseniati e silicati ricchi di arsenico e agglomerati di ferro, titanio, manganese, calcio, magnesio e terre rare.

Il clima è temperato leggermente continentale, con inverni freddi ed estati calde. Grazie al lago Maggiore l'inverno più mite rispetto al resto della regione. È abbastanza piovoso e nevoso con il periodo tra settembre ed ottobre invece ventilato dal Fonale, un vento caldo che spira dal canton Ticino.

I vitigni

Il vitigno utilizzato nella produzione del bianco delle Valli Orsolane è principalmente lo Chardonnay a cui possono essere affiancate le altre uve autorizzate nella provincia.

Lo Chardonnay è il grande nobile bianco per eccellenza, originario francese, ma ormai piantato in tutto il mondo con risultati straordinari su molti tipi di suolo. Dà vita a vini nobili, vinificati tranquilli o



spumantizzati, sempre con eleganza e aristocrazia.

Il Valli Ossolane DOC bianco

La denominazione di origine controllata Valli Ossolane è molto recente, approvata solo il 23 ottobre 2009, e fa parte della nuova provincia di Verbanò-Cusio-Ossola. Autorizza la produzione di vini bianchi e rossi, dove per i bianchi la composizione ampelografica prevede l'utilizzo dello Chardonnay per un minimo del 60 % dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni coltivati in Piemonte per un massimo del 40%.

La giacitura dei vigneti deve essere esclusivamente collinare e montana con quota altimetrica compresa tra i 160 ed i 1000 metri sul livello del mare, con esclusione dei terreni di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati.

Le forme di allevamento devono essere a pergola o a vegetazione assurgente a contropalliera

quali il Guyot e il cordone speronato basso con la pratica di forzatura vietata.

La resa massima delle uve deve essere di 8 tonnellate per ettaro e devono garantire un titolo alcolico naturale minimo di 10% vol.

Il Valli Ossolane può avere la menzione aggiuntiva *Vigna* con rese tra le 4,2 e le 7,2 tonnellate per ettaro a seconda dell'età del vigneto.

Le operazioni di vinificazione, affinamento ed invecchiamento possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della Provincia del Verbanò-Cusio-Ossola.

Il Valli Ossolane Bianco ha colore paglierino più o meno intenso, con odore fruttato, fragrante e delicato e sapore secco e armonico. Ottimo vino da aperitivo, in tavola si abbina a tutti i piatti leggeri a base di pesce, crostacei o frutti di mare, verdure crude, grandi insalate estive, uova e formaggi freschi.

Le aziende

Vista la relativa giovinezza della denominazione, per degustare questo vino bisogna ancora affidarsi alla gita fuori porta, magari in accompagnamento alle pietanze locali, in qualche osteria rustica di montagna.

Il Terrazzi antichi Bianco Valli Ossolane viene prodotto dalle uve di Crodo, una piccola località delle valli, ed è storicamente il primo ad usufruire di questa denominazione. I vitigni sono poste ad elevate altitudini e sono molto vecchi, con una resa di appena 6 tonnellate.

La gamma olfattiva sviluppa un leggero aroma di lime e limone, con toni minerali appena accennati. Il palato si evidenzia per la sua freschezza, e una buona struttura con un tenore alcolico di 13% vol. Si abbina molto bene alle terrine di lavarello e altri piatti di pesce saporiti, ma anche antipasti di terra come il classico prosciutto e melone.

