



Luca Maroni premia i migliori vini piemontesi

Il 9 giugno scorso, presso il Salone delle feste dell'Hotel Principi di Piemonte di Torino, si è svolta la serata di premiazione dell'evento "I Migliori Vini Italiani Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta" che è proseguito nelle giornate del 10 e dell'11.

L'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 giunge alla 24ª edizione: Luca Maroni dall'inizio della sua attività ad oggi ha degustato quasi 300.000 vini, un'esperienza unica al servizio del vino italiano.

Tra i produttori piemontesi è stato premiato Bellicoso per la Barbera d'Asti Merum 2014.

La storia dell'azienda inizia nel 2003, quando Antonio Bellicoso, da tecnico agrario, decide di smettere il lavoro di consulente per iniziare quello di agricoltore, trasformando l'azienda dei genitori, a Montegrosso d'Asti, nell'attuale cantina, ubicata in una delle zone più vitate del Piemonte. Durante il processo di vinificazione la prerogativa principale è quella di non stemperare le naturali caratteristiche sensoriali del prodotto, attraverso lavorazioni

eccessivamente invasive, cercando di proporre al consumatore finale un prodotto di grande genuinità.

La Cantina La Bollina di Serravalle Scrivia è stata premiata per il Monferrato D.O.C. Bianco Armason 2015, vino bianco ottenuto da uve Chardonnay in purezza, di colore giallo paglierino, che si presenta al naso con una composizione fruttata e ampia con ricordi di camomilla e di vaniglia nonché di un leggero tropicale che richiama al frutto della passione e all'anasas. Armason è di acidità spiccata ma bilanciata, ed è fresco ed elegante.

Montalbera - Terre del Ruchè ha ottenuto 99 punti con il suo Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Laccetto, frutto di un'analisi attenta e scrupolosa della produzione aziendale e del posizionamento dei migliori vigneti, di un'enologia moderna e attenta, dell'adozione delle migliori regole in vigna, con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, e un'attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna.

L'azienda Roberto Sarotto a Neviglie è un'azienda a conduzione familiare legata da sempre al mondo vitivinicolo, con una profonda

stenuto; al palato mantiene la grazia e il garbo dei grandi vini.

In occasione della serata inaugurale, Maurizio Pio Rocchi, artista e produttore di vino biologico a Toscana fin dal 1990, si è esibito in una sua performance, fusione perfetta tra pittura e musica. La



Panoramica della zona degustazione.

consapevolezza dei valori tradizionali, ma senza paura di intraprendere strade innovative passando da "pionieri" del mondo del vino.

È stata premiata per il Piemonte D.O.C. Chardonnay Puro 2014, un vino novitigno di grandissima eleganza e fascino capace di regalare al mondo emozioni intense nel tempo. Di colore dorato, al naso si presenta complesso e so-

sua filosofia è sempre stata quella di accompagnare il lavoro della natura dal vigneto alla bottiglia attraverso il lavoro di cantina, affinato nel tempo senza conoscere la chimica del vino, senza mai aver fatto corsi da sommelier, ma conoscendo anno dopo anno le sue uve, il suo terreno, seguendo il suo metodo improntato alla dinamica curiosità nella vinificazione.

Simonetta Musso