



Sono 11 i Tre Bicchieri assegnati quest'anno alla Barbera da Gambero Rosso.

Quattro volte campione Tre Bicchieri la Barbera d'Asti docg, denominazione che con 22 milioni di bottiglie rappresenta la produzione enologica del Piemonte, tre Barbera del Monferrato doc e altre quattro volte **è stato premiato il Nizza**, punta di diamante di un territorio vocato per la coltivazione del vitigno .

Medaglia anche per due etichette d'eccezione denominate Piemonte doc: **Moscato Passito e Pinot Nero**. Nella scorsa edizione, nel 2017, **erano state sei le etichette** tutelate dal Consorzio tra i premiati. **«Tante Rosse, ma non dimentichiamoci Alta Langa e Moscato – sottolinea Pier Ottavio Daniele, curatore per Slow Food delle degustazioni nell'Astigiano -**. Il trend è chiaro: è il comparto vino a crescere compatto ad Asti. Questo si evince tanto sulle guide quanto sui mercati».

“Vini Slow 2019 ha premiato: Tenuta Olim Bauda con La Villa 2019; L'Armangia con “Titòn” 2015; La Gironda con “Le Nicchie” 2015. Sul podio dei “Vino Quotidiano” dal miglior rapporto qualità-prezzo gli astigiani: Tenuta Garetto con Barbera d'Asti 2016; Cascina Castle't - Barbera d'Asti 2017; Brema - Barbera d'Asti “Ai Cruss” 2016; Antonio Bellicoso - Barbera d'Asti “Amor mio” 2017; Gianni Doglia - Barbera d'Asti Bosco Donne 2017; Guido Vada - Barbera d'Asti Tanguera 2017; Carussin - Barbera d'Asti “Asinoi” 2017; Dacapo Barbera d'Asti “Sanbastian” 2016 e 499 - Moscato d'Asti 2017; La Morandina - Moscato d'Asti 2017. “Vitae” di Ais ha premiato con le “4 Viti”: Barbera d'Asti Bricco Dell'uccellone 2016 - Braida Giacomo Bologna; Barbera d'Asti Pomorosso 2015 - Coppo; Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2015 - Marchesi Alfieri; Barbera d'Asti Superiore La Mandorla 2016 - Luigi Spertino; Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2016 - Elio Perrone; Barbera d'Asti Superiore Superba 2015 - Vigne Dei Mastri; Contratto Special Cuvée Pas Dosé Riserva 2010 - Contratto; Loazzolo Piasa Rischei 2014 - Forteto della Luja; Moscato d'Asti Casa di Bianca 2017 - Gianni Doglia; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda. “La Guida ai Vini” de L'Espresso ha dato il massimo riconoscimento a: Pas Dosé Blanc de noir for Englad 2013 - Contratto; “Bricco dell'Uccellone” 2016 - Braida; Nizza 2015 - Tenuta Olim Bauda; Metodo Classico Blanc de Noir, 36 mesi 2014 - Marchesi Alfieri. Il “Gambero Rosso” ha premiato: Coppo - L'Avvocata 2017; Luigi Spertino - La Mandorla 2016 **Montalbera - Nuda** 2015; Pico Maccario - Lavignone 2017; Borgo Isolabella Augusta 2014; Michele Chiarlo - La Court 2015; Roberto Ferraris- 2015; Tenuta Olim Bauda - 2015; Cascina Pastori - Apertura 2015.