



Wine News

Montalbera, Doc Grignolino d'Asti Lanfora 2017

28 GIUGNO 2019, ORE
16:10



VENDEMMIA:

2017

UVAGGIO:

Grignolino

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 12,50

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando, Franco Morando

ENOLOGO:

Luca Caramellino, Nino Falcone

TERRITORIO:

Asti

Il Grignolino è vitigno che divide le opinioni: i suoi irriducibili aficionados lo amano per le medesime caratteristiche (ruspanti presa tannica ed acidità) che lo rendono insopportabile ad altri. Di recente, peraltro, più fattori (selezioni più accurate in vigna; il riscaldamento climatico che ha consentito di raggiungere notevoli livelli di maturità delle uve; non ultimo l'aspirazione a prodotti di maggiore eleganza) hanno caratterizzato etichette dalla trama tannica più ingentilita, che non rinunciano comunque alla fragranza. Montalbera, azienda non piccola (produzione oltre il mezzo milione di bottiglie), giustamente famosa per l'esuberanza aromatica dei suoi Ruché, si è spesa con una versione dalla tiratura confidenziale il cui nome è una dichiarazione programmatica: lanfora (scritto proprio così, senza apostrofo né maiuscola). L'assunto (come sempre nella vinificazione in anfora) è quello di arrotondare i tannini senza inquinare l'integrità del frutto con quanto di surrettizio venga introdotto dal legno: il che, per il Grignolino, implica disporre di uve dalla maturità polifenolica perfetta. La scommessa pare pienamente vinta: l'intensità olfattiva si declina su note floreali, speziate, quasi agrumate. Al palato un'insospettata suadanza non nasconde un tannino saporito e presente ma non aggressivo, che allunga la maturità del frutto verso un finale rinfrescato dall'acidità.

(Riccardo Margheri)

