

Il Bricco della Guardia della Tenuta della Cascinassa protagonista a “50 sfumature di Pinot Noir”

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Ottobre 2026



Alla VII edizione di “50 sfumature di Pinot Noir”, nel Ridotto di Voghera, la Tenuta della Cascinassa ha presentato il Bricco della Guardia, Pinot Nero Piemonte Doc, annata 2024 valutata 97 punti dall’Annuario Luca Maroni 2027. Due giorni di degustazioni, incontri e arte, con oltre 50 produttori italiani ed esteri, tra cui Sudafrica e Nuova Zelanda.

L’importante kermesse, che è giunta alla **VII edizione**, ha visto riuniti, nelle accoglienti sale auliche del Ridotto, **oltre 50 produttori di Pinot Nero** provenienti, oltre che dall’Oltrepò Pavese, zona vocata alla vite e al vino, da

molte regioni d'Italia e con una buona presenza di produttori esteri.

La presenza della **Tenuta della Cascinassa**, che ha portato in degustazione il suo **Bricco della Guardia Pinot Nero Piemonte Doc**, conferma quanto la reputazione della Tenuta sia cresciuta in breve tempo, grazie a un impegno preciso, intenso e continuo.

La Tenuta della Cascinassa, che si trova a Pozzol Groppo (AL) e produce i suoi vini su oltre 20 ettari di vigneti sui Colli Tortonesi, nasce infatti dal desiderio della **famiglia Dell'Acqua** di restituire valore a un territorio autentico. Non un investimento agricolo, ma un progetto di vita: riportare equilibrio tra natura, lavoro e tempo.

Dal primo sopralluogo nel 2017 fino alle prime bottiglie, ogni scelta è stata guidata da un obiettivo: creare vini capaci di raccontare il luogo da cui provengono.

Il Pinot Noir è un vino che non si impone, ma si rivela sorso dopo sorso: la giusta temperatura del servizio, la permanenza nel bicchiere, aiutano a sprigionare profumi e sapori di grande eleganza che appartengono a questo vino così presente e legato alla cultura vitivinicola nel mondo.

Il "Bricco della Guardia" della Tenuta della Cascinassa porta un nome ispirato dalla Madonna della Guardia, protettrice di Tortona, che veglia silenziosa come custode del territorio e i suoi vigneti. Le uve del Pinot Noir provengono da un vigneto situato a circa 300 metri di altitudine, con suoli calcareo-argillosi ben drenati. La raccolta avviene rigorosamente a mano. Dopo diraspatura e pigiatura soffice, la fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata. A seguire un affinamento in tonneaux per dieci mesi, con un ulteriore affinamento per altri sei mesi in bottiglia. Il **Bricco della Guardia** è un vino che, seppur entrato sul mercato abbastanza recentemente, ha già saputo

conquistare il naso e il cuore degli appassionati, tant'è che **l'annata 2024 ha ottenuto 97 punti sull'Annuario Luca Maroni 2027.**

"50 sfumature di Pinot Noir" ha accolto il Bricco della Guardia e lo ha messo al centro dell'attenzione, durante degustazioni dedicate, in cui i partecipanti hanno potuto assaporarne le caratteristiche uniche, che raccontano il territorio da cui proviene. Perché ogni sorso di Pinot Noir racchiude le peculiarità intrinseche del vitigno, ma raccoglie anche le influenze del territorio da cui proviene e la cura di chi segue la sua produzione, dalla vigna fino al calice.

*"Partecipare a manifestazioni come questa per noi riveste grande importanza – spiega **Sara Dell'Acqua**, che gestisce la Tenuta della Cascinassa insieme ai familiari – perché il confronto con gli altri produttori e il giudizio del pubblico sono un termometro indicativo del cammino fatto fin qui. La nostra azienda è una realtà giovane che si è evoluta in modo significativo nel panorama complesso di questi anni. Vogliamo continuare su questa strada, con l'obiettivo di crescere ancora senza perdere di vista i nostri punti di riferimento: la passione per la qualità e l'attenzione verso il nostro territorio".*

La manifestazione dedicata al Pinot Noir è stata un'opportunità di incontro, conoscenza e confronto tra produttori provenienti dall'Oltrepò, da molte regioni italiane e da paesi lontani come il Sudafrica e la Nuova Zelanda.

Ma non solo, per espositori e visitatori, è stata anche occasione per ampliare lo sguardo in un fluido ecosistema culturale, nel quale, accanto al Pinot Noir, hanno avuto spazio musica e canto, danza e opera, prosa e poesia, scrittura e pittura. Due giorni in cui l'arte di fare e degustare il buon vino ha condiviso il palcoscenico più prestigioso di Voghera con forme d'arte diverse, talk, incontri e spettacoli.

Punti chiave

1. **Il Bricco della Guardia** è stato protagonista di “50 sfumature di Pinot Noir” a Voghera.
2. **97 punti** all’annata 2024 sull’Annuario Luca Maroni 2027 per il Pinot Nero della Tenuta della Cascinassa.
3. **Oltre 50 produttori** da Oltrepò, Italia, Sudafrica e Nuova Zelanda hanno partecipato alla manifestazione.
4. **Colli Tortonesi**: la Tenuta coltiva oltre 20 ettari a Pozzol Groppo, con vigneto di Pinot Nero a 300 metri.
5. **Due giorni di eventi** con musica, danza, opera, poesia e pittura accanto alle degustazioni.