

Italian Wines in the World: Cuvée Leonora 2010 Alta Langa DOCG di Cascina Bretta Rossa

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Ottobre 2016



Cuvée Leonora Alta Langa DOCG

Vino: Spumante metodo classico brut

Anno: 2010

Prezzo (franco cantina, senza IVA): 12,50 Euro

Affinamento: 36 mesi in bottiglia

Denominazione: DOCG

Uve: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

Quando si parla dei territori altamente vocati alla produzione di basi spumante per ottenere ottimi metodo classico, si dimentica troppo spesso l'Alta Langa che, invece, a nostro parere rappresenta una delle culle ideali sia per il Pinot Nero (sicuramente una delle zone ideali per questo difficile vitigno), che per lo Chardonnay. E proprio da questo terroir arrivano le uve di Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%) che danno vita alla Cuvée Leonora di Cascina Bretta Rossa, una piccola chicca di eccellenza (solo 4,5 ettari), nel cuore del Monferrato (Alessandria) da quasi un secolo di proprietà della famiglia Ravasini. Una piccola realtà nelle mani sapienti, in particolare, di tre uomini, in vigna l'agronomo Gianni Malerba, in cantina l'enologo Gianluigi Corona e il wine maker Giorgio Cichero.

Un metodo classico che ci ha assolutamente convinti, frutto di uve raccolta rigorosamente a mano da vigneti posti ad un'altitudine sopra i 250 slm, e una permanenza sui lieviti di circa 30 mesi. Il risultato è una bollicina elegante, sapida, con al naso sia puliti sentori di fiori e frutta bianca (glicine e pera), ma anche di crosta di pane. In bocca è fragrante, molto armonico, un leggero retrogusto di mandorla amara che ne prolunga piacevolmente la persistenza.

L'abbiamo abbinato ad un eccellente battuta di Fassona e questa cuvée si è dimostrata assolutamente all'altezza di una carne così prestigiosa a dimostrazione ulteriore della straordinaria abbinabilità dei metodo classici italiani di alto profilo.

CASCINA BRETTA ROSSA

A Tagliolo, piccolo paese dell'alto Monferrato, quasi al confine con la Liguria, su un belvedere che domina le valli dello Stura e del Piota, sorge dal 1600 la Cascina Bretta Rossa, produttrice delle uve che sono la base dei vini dell'Azienda di famiglia.

Tutti i nostri vini sono certificati Doc e Docg; la scelta varia dai 2 spumanti metodo classico Alta Langa bianco e rosè, che vantano un affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi e ci annoverano tra i 14 produttori del Consorzio di tutela, ai rossi che comprendono i Dolcetti doc e docg, vini di grande bevibilità e dalla forte inclinazione all'invecchiamento, ed infine un Barolo di gran cru preparato con una lenta fermentazione ed una lunga permanenza sulle bucce.

Il blending di Shirah, Pinot ed Albarossa ci dà il Macatin, vino straordinariamente profumato e di grande corpo, molto propenso all'invecchiamento.

Noi di Bretta Rossa, rispettiamo le nostre vigne, non le stressiamo, riduciamo la produzione per incrementare la qualità e ci sentiamo di essere gli artigiani che cercano di portare nella bottiglia tutto quello che la vigna ci regala cercando di perdere il meno possibile di profumi e sensazioni.

Bretta Rossa

Azienda Agricola Ravasini

Strada per la Colma,14

Tagliolo Monferrato – 15070 Alessandria

Tel.+39 345 1246610

e-mail: cascina@brettarossa.it