Italian wines in the world: Austerum di Tenuta Montemagno

scritto da Giovanna Romeo | 12 Novembre 2021



Forse un tempo la Barbera era austera, grave e severa. O forse era semplicemente un vino umile e popolare caratterizzato dalla sua spiccata acidità e quella “camicia” che nella bottiglia lasciava il suo intenso color rubino. L’hanno raccontata in tanti, la Barbera. Mario Soldati nel primo viaggio nell’autunno del 1968 la menziona al primo posto tra i più celebrati vini piemontesi, affermando che “il nome di un vino non è mai completo se non con l’aggiunta, per le qualità più comuni, del cognome della zona, e per le qualità più pregiate, anche del predicato del podere”.

Ecco allora che degustare Austerum, la Barbera di Tenuta Montemagno, significa collocarla in una precisa dimensione territoriale che vanta i terreni ideali e le migliori esposizioni sud- sud ovest, oltre a importanti tradizioni vinicole. Puntualizzazioni necessarie per cogliere la potenza espressiva di una Barbera monferratese di rilevante freschezza espressiva.

Il frutto delicato, le note di ribes e sottobosco, la rotondità del palato nel quale si concentra una delicata acidità e un tannino maturo, accompagnano piacevoli sensazioni olfattive di confettura e note speziate. Una Barbera autentica e veritiera, eccellente per accompagnare un piatto di tajarin ai funghi.

Company Profile

Tenuta Montemagno sorge sui pendii delle colline del Monferrato, una zona del Piemonte storicamente vocata alla coltivazione della vite. L'esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, il microclima di cui gode la zona dalla terra argillosa e calcarea, la lavorazione interamente a mano e la tecnologia adottata in cantina, contribuiscono alla nascita di vini di grande importanza, rappresentanti dell'eccellenza Italiana, Piemontese e del Monferrato nel mondo.
La Tenuta è circondata da 100 ettari di territorio, di cui circa venti vitati. Qui sono rappresentati i più importanti cru piemontesi: la Barbera d'Asti, con le vigne più antiche che raggiungono i cinquant'anni d'età; il Grignolino d'Asti, un rosso secco, asciutto e spiccatamente tannico; il Ruché di Castagnole Monferrato, uno dei più antichi vitigni piemontesi, presente solo nei territori su cui insiste la Tenuta; la Malvasia di Casorzo, un rosso che nasce da uve esposte a sud/sud ovest. Tutte le etichette di Tenuta Montemagno nascono coniugando le caratteristiche dei terreni monferrini con le intuizioni di Tiziano Barea e il sapiente contributo dell'enologo, Gianfranco Cordero.

Tenuta Montemagno
Via Cascina Valfossato, 9 – Montemagno, Asti 14030, Italy
Tel. +39 0141 63624
E-mail: info@tenutamontemagno.it
www.tenutamontemagno.it