

# Italian Wines in the World: Nabucco 2012 di Monte delle Vigne

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Marzo 2017



Vino: Rosso – Anno: 2012

Prezzo (franco cantina, senza IVA): 17.00 Euro

Produzione annua (bottiglie): 30.000

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese di Allier

Denominazione: IGT Emilia

Uve: 70% Barbera, 30% Merlot

Quando si sente parlare di una terra come l'Emilia le prime cose che vengono in mente, molto probabilmente, sono brand mitici dell'industria automobilistica come Ferrari o grandi nomi della cultura italiana come il grande compositore Giuseppe Verdi.

Ma l'Emilia è una delle culle più importanti anche dell'enogastronomia italiana a partire da quel re che risponde al nome di Lambrusco.

Monte delle Vigne è oggi una delle migliori interpreti del Lambrusco ed è stata capace di ridare smalto e autorevolezza a questo grande vino italiano.

Ma il valore vitienologico di Monte delle Vigne è espresso in maniera straordinaria anche nel suo Nabucco (dal nome di una delle opere più importanti di Giuseppe Verdi), un blend originale tra uno storico vitigno italiano come il Barbera e una popolare varietà internazionale come il Merlot. Due vitigni che sulle colline di Ozzano Taro, nel comune di Collecchio (Parma), hanno trovato un habitat ideale per esprimersi.

Nabucco, nella sua edizione 2012, ci ha confermato l'eccellenza di questo vino che già al naso ci ha convinto pienamente sia per la forza ma anche per l'eleganza.

Intense le note di frutta rossa, ciliegia ben matura ma anche frutti di bosco come mora e mirtillo. Senza dimenticare quel sentore piacevolissimo di liquirizia e di chiodi di garofano che garantiscono una trama aromatica di assoluto pregio.

In bocca ottimo l'equilibrio anche se i tannini fanno ancora sentire la loro forza e garantiscono ulteriore longevità a questo ottimo rosso emiliano. Sul finale, molto persistente, ritorna la frutta rossa e una fragranza che rende il Nabucco un ottimo supporto a tavola, in particolare, come abbiamo fatto noi, con il grande re dei formaggi italiani, il Parmigiano Reggiano, stagionatura 36 mesi. E' stato semplicemente perfetto.

## **MONTE DELLE VIGNE**

Nel 1983 Andrea Ferrari inizia la sua avventura imprenditoriale e fonda Monte delle Vigne. Alla base di questo progetto enologico la convinzione di poter produrre grandi vini lavorando sui vitigni autoctoni.

Monte delle Vigne affonda le sue radici sulle prime colline a 300 metri di altezza, che dalla pianura padana portano alle vette più alte dell' Appennino Tosco-Emiliano. L'antico percorso seguito dai pellegrini, fa da spartiacque tra i vigneti a bacca bianca di Malvasia e Sauvignon esposti a Est e quelli a bacca rossa di Barbera, Croatina e Lambrusco esposti a Ovest.

Intervallate da siepi e da boschi alcune aree semi pianeggianti ospitano Merlot e Chardonnay. Al centro, nel cuore della proprietà, la nuova cantina ipogea che permette la pigiatura gravitazionale. Perfettamente inserita nell'ambiente circostante è stata progettata per ottenere il più alto risultato qualitativo da quanto la natura ci offre.

### **Monte delle Vigne S.R.L.**

Via Monticello, 22 EN

Frazione Ozzano Taro (PR)

43044 Collecchio (PR) – Italia

Tel. +39 0521 309704

Fax +39 0521 309727

Email [info@montedellevigne.it](mailto:info@montedellevigne.it)