

# slow wine

guida  
2019



Slow Food Editore

TASSAROLO (AL)

## La Zerba

Località Zerba, 1  
Strada per Francavilla  
tel. 0143 342259  
www.la-zerba.it  
info@la-zerba.it

12 ha - 32.000 bt

sconto -10%

**VITA** - La famiglia Lorenzi ha acquistato questa azienda agli inizi degli anni Settanta. La svolta nel suo percorso è arrivata tuttavia nei primi anni Novanta, quando è stata presa la decisione di vinificare direttamente le proprie uve, che in precedenza erano vendute ad altre realtà del territorio. Oggi possiamo ritenere La Zerba una delle cantine più affermate della denominazione. Andrea Mascherini si occupa della parte enologica con la consulenza di Piero Ballario, mentre sua moglie Maria Grazia e Luigi Lorenzi seguono la parte commerciale.

**VIGNE** - I vigneti si trovano nelle immediate vicinanze della cantina, a circa 280 metri di quota su terreni di argille rosse, con ottime esposizioni a sud, sud-ovest. I vitigni coltivati sono perlopiù cortese e barbera. Continue sono le sperimentazioni di Andrea: tra le ultime, la prova con l'affinamento dei vini in anfora è ancora in corso. Continua il percorso di conversione al biologico, la cui chiusura è prevista per la vendemmia 2018.

**VINI** - Anche in questa annata i due Gavi prodotti da La Zerba si confermano ad alti livelli, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. Si distingue il **Gavi del Comune di Tassarolo La Zerba 2017** (○ 13.000 bt; 7 €), con ottime sensazioni olfattive ampie e persistenti, segnate da note di fiori e frutta bianca e da leggere sfumature vegetali e speziate; in bocca è succoso, con accentuata sapidità. Il **Gavi del Comune di Tassarolo Terrarossa 2017** [vino quotidiano](#) (○ 16.000 bt; 8 €) al naso è intenso con sentori fruttati e balsamici, e al palato corposo, percorso da un'acidità che favorisce la beva con un bel finale sapido e tipicamente amarognolo. Da segnalare anche il **Piemonte Barbera 2016** (● 3.000 bt; 7 €), con sottili profumi di frutti rossi e spezie, e una buona materia alleggerita da una vena acida che rende scorrevole il sorso.

FERTILIZZANTI letame in pellet, sovescio

FITOFARMACI organici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE in conversione biologica