

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** - Andrea Mascherini, la moglie Maria Grazia Lorenzi e suo fratello Luigi sono il team affiatato che gestisce con ottimi risultati questa piccola cantina ubicata sulle colline di Tassarolo. Luigi e Maria Grazia seguono la parte commerciale mentre Andrea si occupa in prima persona della parte produttiva. Per le pratiche di cantina ci si avvale della consulenza dell'enologo Piero Ballario che, da quest'anno, ha sostituito Tiziano Pelanda.

**VIGNE** - Focalizzarsi sulla qualità dell'uva senza compromessi è l'obiettivo che Andrea Mascherini si è posto e che sta realizzando grazie a un percorso ben definito nei tempi e nei modi; tre sono i punti cardine su cui si basa questo progetto: la conversione biologica dei vigneti (prevista per l'anno prossimo), l'utilizzo mirato di alcuni preparati biodinamici e l'introduzione del metodo di potatura dei "Preparatori d'uva" Simonit e Sirch.

**VINI** - Un'asticella che, vendemmia dopo vendemmia, si alza sempre di più per i due Gavi dell'azienda che si confermano tra i migliori dell'annata. Estremamente piacevole il **Gavi del Comune di Tassarolo La Zerba 2016** (● 13.000 bt; 7 €) con sentori di fiori e frutta bianca croccante, la bocca è succosa, tesa, di buona sapidità, ottima freschezza e persistenza. Frutto di una macerazione sulle bucce a freddo che si è protratta per venti giorni il **Gavi del Comune di Tassarolo Terrarossa 2016** (● 16.000 bt; 8 €) si apre al naso intenso e profondo alternando sentori di frutta bianca e gialla ad accenni agrumati e lievemente speziati. In bocca si apre grasso, corposo, di buona spalla acida con finale sapido e rotondo. Meno dinamico il **Piemonte Barbera 2015** (● 3.000 bt; 7 €) con intense note speziate date dal passaggio in legno piccolo, corpo equilibrato e chiusura morbida parzialmente contrastata dalla tipica freschezza del vitigno.

CONCIMI letame in pellet, sovescio  
FITOFARMACI organici, rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE conversione biologico

TASSAROLO (AL)

## Rugrà

Località Cavallari, 3  
tel. 0143 342000 - 335 7470909  
azrugra@gmail.com

2 ha - 10.000 bt

**VITA** - Quella di Rugrà è una storia che ruota attorno alla campagna. Infatti, nel 1992 Zucchi decide di tagliare con la vigna e di recuperare alcuni terreni di frutteto. Ci sono stati tanti alti e alcuni bassi, ma a distanza di anni è certamente questa sua scelta così coraggiosa.

**VIGNE** - Un'azienda che in vigna ha una storia che a noi, intesi come Slow Food, è davvero molto perché Luigia ha lavorato con convinzione fin dall'inizio con conversione biologica e il recupero di vitigni antichi nella zona come il nibiò (dolce) e il rosso sono dedicate al cortese, men-duncolo rosso). I due ettari sono in un contesto di boschi e prati e lo dal punto di vista paesaggistico è fortemente argilloso e rosso, conferisce struttura e ricchezza ai vini.

**VINI** - Piccola produzione, ma alta qualità, con una scelta accurata: Cortese, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera (antico vitigno della zona). I soliti nei vini prodotti sono il **Monferrato Rosso San Pietro** (● 2.600 bt; 24 €), nebbiolo in purezza per 18 mesi, dona profumi intensi di frutta rossa e spezie. Il **Monferrato Rosso Nivo 2011** (● nibiò; 2.650 bt) è nato 12 mesi in botti di rovere, profumi di more e lamponi, tannini e minerali, con una buona persistenza.

CONCIMI letame in pellet, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologico

TASSAROLO (AL)

## San Pietro

Località San Pietro, 2  
tel. 0143 342422 - 335 7785931  
www.sanpietro.it  
info@sanpietro.it

10 ha - 30.000 bt

sconto -10%

**VITA** - La Tenuta San Pietro è un'azienda che ha un territorio. Dal 2002 con la nuova gestione nella figura di Corrado Alota e l'importante di Giusi Cabella, con un'apertura a 360 gradi, si sta portando un progetto ad ampio spettro. Parla di sostenibilità come etica di produzione e conversione biologica, passando dal **San Pietro Cafe** a Milano, per arrivare a una proposta ricettiva nei pressi del

**VIGNE** - La storia dei vigneti va in scena da quando che fa da panorama dalla campagna. Le più vecchie risalgono a inizio secolo e sono dedicate al cortese, men-duncolo rosso). I due ettari sono in un contesto di boschi e prati e lo dal punto di vista paesaggistico è fortemente argilloso e rosso, conferisce struttura e ricchezza ai vini.

**VINI** - Piccola produzione, ma alta qualità, con una scelta accurata: Cortese, Nebbiolo, Dolcetto e Barbera (antico vitigno della zona). I soliti nei vini prodotti sono il **Monferrato Rosso San Pietro** (● 2.600 bt; 24 €), nebbiolo in purezza per 18 mesi, dona profumi intensi di frutta rossa e spezie. Il **Monferrato Rosso Nivo 2011** (● nibiò; 2.650 bt) è nato 12 mesi in botti di rovere, profumi di more e lamponi, tannini e minerali, con una buona persistenza.

CONCIMI letame in pellet, sovescio  
FITOFARMACI organici, rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologico