

EX VINIS VERONELLI, n.87, 2006 Dal tondino alla DOCG

di Roger Sesto “Non solo vini effervescenti, please!”

L'azienda Agricola Ricci Curbastro di Capriolo, già citata nell'articolo, conosciuta per le sue bollicine strutturate e longeve, in generale poco dosate...produce uno dei più interessanti passiti della zona. Il **Brolo dei Passoni IGT Sebino**, da uve chardonnay naturalmente appassite ed elevato a lungo in barrique. Il 200 ha veste oro antico con riflessi ambrati, il bouquet è più elegante e complesso che intenso: mandorla tostata, fichi secchi, cioccolato bianco, biancospino, scorza di agrumi canditi. In bocca è strutturato, piuttosto grasso, caldo di alcool, ma molto fresco di acidità, per nulla stucchevole: ancora fichi secchi, uva sultanina, prugna secca, noci, miele di acacia. Persistente, esce pulito grazie alla freschezza ed a una gradevole punta mandorlata, con ricordi quasi di liquirizia e balsamico rabarbaro e una vibrazione appena tannica.

Più da formaggi erborinati e foie gras che da dolci.

di Carla Urban “Il rosso? Soprattutto per i fedelissimi”

...aprofitto dell'entusiasmo e chiedo dell'anima del rosso (**Curtefranca Rosso Vigna Santella del Gröm**, ndr) che affianca le bollicine attira-riflettori. Mi racconta del carmenere “madre e papà del cabernet franc, uva originale riconoscibile per il nome Bordeaux Mager (Acino spargolo)...Fu salvata una pianta del Carmenere, da quella si è ricominciato. ...Il Carmenere sarebbe quindi un uva tutta nostra...