



L'Italia del vino **Piemonte, terra enogastronomica**

Pubblicato il 05 Maggio 2019 | 10:47

I Piemonte è sicuramente uno dei più importanti territori italiani dal punto di vista vitivinicolo, con un ampio patrimonio di storia e tradizioni. Partendo dal cibo e arrivando al vino, parliamo di una regione ricca di sapori e profumi, conosciuta in tutto il mondo per i suoi vitigni e le sue creazioni culinarie, famosa anche per la sua "classicità" nonché per l'esaltante tradizione enogastronomica che è in grado ancor oggi di promuovere.

Padroneggiano i vini a bacca nera, con il Nebbiolo a far da porta bandiera; il suo territorio d'elezione, quello dove riesce a dare la sua miglior espressione, è situato nelle Langhe, tra Barbaresco e Barolo. Oltre a quest'ultimo, denominato "il re dei vini" all'interno dei confini regionali - del quale ho scelto qui una delle sue migliori interpretazioni - vorrei far conoscere anche altre due realtà differenti di vitigni, meno classiche ma più moderne. Percorriamo quindi un viaggio che va dal classico ed elegante per arrivare al potente ed esplosivo.

"Ai Suma" Barbera d'Asti - Braida

Vitigno: Barbera

Età delle viti: 50 anni

Consumo: 2019-2040

Forma di allevamento: Guyot

Alcol: 16,5% vol.

Prezzo medio: 70 euro

Abbinamento consigliato: Filetto di cervo con pastinake e sesamo



Nasce nel 1989 da una prima vendemmia tardiva del Barbera. Giacomo Bologna di sua iniziativa riesce a creare questa perla piemontese. Una Barbera portata agli estremi, dove il frutto e gli aromi esplodono sia al naso che in bocca richiamando frutta rossa matura, ciliegie e prugne. Note speziate e tostate, dal cioccolato al caffè fino alla vaniglia, arricchiscono lo spettro aromatico di questo vino donandogli un'ulteriore complessità. Una grande struttura e un titolo alcolometrico da peso massimo sono accompagnati da un'acidità verticale e lineare, grazie alla quale il vino mantiene un'eleganza e una finezza non tipica per vini di questo tipo.