

La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

PIEMONTE

VINI D'ITALIA

SCHEDE TECNICHE

NOME **CAMPLONGH - PIEMONTE MOSCATO PASSITO**

PRODUTTORE **SOGRÈ**

ZONA DI PRODUZIONE **PIEMONTE**

MICROZONA **BARBARESCO - CUNEO**

VITIGNO **100 % MOSCATO**

GRADAZIONE ALCOLICA **14,5 % VOL.**

ABBINAMENTO **FRUTTA, CROSTATE DI FRUTTA, BISCOTTI**

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **GIALLO AMBRATO BRILLANTE CON RIFLESSI RAMATI**

PROFUMO **AMPIO, MOLTO INTENSO, FRUTTATO E SPEZIATO**

SAPORE **CALDO, PASTOSO CON NOTE DI CREME CARAMEL**

IL PASSITO CHE AMA LA NATURA

di PARSIFAL

PIEMONTE MOSCATO PASSITO

- nell'altra pagina: una bottiglia di **Camplongh 2003** dell'azienda **Socrè** di **Barbaresco** (Cuneo) fotografata nelle colline intorno a **Moncalvo** (Asti) località in cui questo vino si trova in vendita presso **La Gustoteca** (negozi di prodotti tipici piemontesi - servizio a pag. 74).
La Gustoteca - via XX Settembre 61 - Moncalvo (At).

Ci sono alcuni vini che non hanno bisogno di spiegazioni. Basta assaggiarli per percepire fino in fondo la profondità e complessità della loro anima, specchio spesso fedele di chi li ha amati nel produrli. Il **Camplongh Socrè** è uno di questi. Nei suoi profumi, nei suoi sapori, nella sua struttura ha scolpito il cuore di un'azienda che ha fatto del biologico non solo una bandiera ma un proprio credo.

Provenendo da **Alba** (Cuneo) e procedendo verso **Barbaresco**, sulle famose **Langhe piemontesi** tra le località **Pertinace** e **Testelle** si trova la cascina **Socrè** (zoccolaio, in **Piemontese** dalla professione di uno dei primi proprietari) che dà il nome all'azienda fondata nel 1871 da **Giovanni Terzolo**, bisavolo degli attuali proprietari. Nel 1958 avviene la prima svolta con un rinnovamento del vigneto voluto da **Benedetto**

Piacentino soprattutto nei ceppi di **Nebbiolo** per la produzione del leggendario **Barbaresco**.

Dal 1990 l'azienda è nelle mani del figlio **Mauro Piacentino** che, aiutato dalla moglie **Rosella**, prosegue nel solco del padre per il rinnovo varietale del re dei **Nebbioli** ed estende la coltivazione con nuovi impianti (**Barbera**, **Croatina**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** e **Moscato**) a **Cisterna d'Asti**, nel **Roero**. Ridurre l'utilizzo di fitosanitari, usare solo antiparassitari minerali diventa un *must* per la **Socrè** a salvaguardia della salute del consumatore e della natura, in ossequio della quale per mantenere l'equilibrio geofisico dei terreni si inerbiscono le colline coltivate e si utilizza solo la coltivazione a rinchio. Inoltre la maggior parte dei vigneti cresce da sempre nei pressi dei boschi, contribuendo al giusto

grado di biodiversità dell'ecosistema.

Il risultato premia tanta cura. Il **Camplongh** ottenuto da uva moscato in purezza appassita in fruttaiolo richiede una diraspatura rigorosa e manuale solo quando l'appassimento è ottimale e gli acini sono più dolci e concentrati. Dopo la fermentazione viene affinato in fusti di rovere. Questa **Doc Piemonte Moscato Passito** riluce brillante nell'aspetto giallo ambrato con venature ramate e arancioni, emana un fine ed intenso effluvio fruttato e leggermente speziato di ampia complessità. Al gusto è dolce, caldo, pastoso, sapido con fresca acidità, equilibrato e molto persistente nel retrogusto. Ricorda aromi di albicocca e vaniglia, con marcatura papillare netta di crème caramel e note sfumate di mandorla e cannella.

PIEMONTE

LA CANTINA DI DIONISO

PHOTO MAX GIANNOTTA

