

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DEL PIEMONTE

VINO DOC BIELLESE

VINI D'ITALIA

SCHEDA TECNICA

NOME **MONTECAVALLO DOC COSTE DELLA SESIA**
PRODUTTORE **AZIENDA AGRICOLA MARIA REDA**
ZONA DI PRODUZIONE **BIELLA - PIEMONTE**
MICROZONA **MONTECAVALLO - VIGLIANO BIELLESE**
VITIGNO **NEBBIOLO 100 %**
GRADAZIONE ALCOLICA **13 % VOL.**
ABBINAMENTO **SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI**

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI**
PROFUMO **INTENSO CON NOTE FRUTTATE DI LAMPONE, POI SPEZIATO CON NOTE DI PEPE E DI LIQUIRIZIA.**
SAPORE **DI BUON CORPO, SAPIDO, ARMONICO MA CON BUONA INTENSITÀ, TANNINI ROBUSTI COME NELLA TRADIZIONE PIEMONTESE MA DI OTTIMA STOFFA.**

MONTECAVALLO: PURO NEBBIOLO DEL CASTELLO

di ALBERTO PATTONO

MONTECAVALLO DOC COSTE DELLA SESIA

- nell'altra pagina: una bottiglia dell'originalissimo vino prodotto dalla **Azienda Agricola Maria Chiara Reda** che si trova in **via per Chiavazza 30 - 13856 Vigliano Biellese - Bi - Italia** tel 0039-3482351455 - fax 0039-015-8123092

web: www.castellodimontecavallo.it
e-mail: info@castellodimontecavallo.it

Nella parte collinare di **Vigliano Biellese**, verso **Ronco e Valdengo**, spicca l'altura di **Montecavallo**, dalla quale si gode una vista magnifica, giacchè di là si scorgono a tramontana le montagne della **Svizzera**, a levante il **Novarese**, ad ostro gli **Appennini** ed indi le **Alpi**. Su questi pendii soleggiati la coltura della vite vanta una tradizione molto antica; i documenti di metà Trecento relativi alla spartizione dei beni allodiali di **Guglielmo Avogadro** di **Valdengo** evidenziano una diffusione non solo in collina, ma anche nelle zone pianeggianti del territorio dove i filari venivano maritati a sostegno vivo. Da allora, sfruttando l'ottima esposizione dei terreni, le peculiarità del suolo e il clima particolarmente favorevole, la vite è sempre cresciuta rigogliosa e le sue uve hanno dato origine a vini celebrati e riconosciuti anche all'estero. Negli ultimi 150 anni l'assenza di

investimenti in vigna e in cantina, e la mancanza del ricambio generazionale avrebbero certamente condotto all'abbandono completo della viticoltura se non fosse intervenuta la passione e il coraggio di **Maria Chiara Reda**. Il suo desiderio di continuare a respirare quell'aria carica di quell'amore di persone che nel corso dei secoli si erano succedute nella cura e nella passione per una collina ripida, per un lavoro faticoso e ricco di preoccupazioni continue ha dato vita nel 2002 all'**Azienda Agricola Maria Chiara Reda**, sita in un antico castello. Oggi può contare su circa 2 ettari vitati, caratterizzati da terreni sciolti ricchi di scheletro e ciotoli, dove le radici del vitigno **Nebbiolo** affondano in profondità. Tra le etichette commercializzate (Il **Biondin** un passito prodotto da uve stramature, e il **Cajanto**, uva di nebbiolo e neretta cuneese) spicca il **Nebbiolo** denominato **Montecavallo** che

può fregiarsi della **Doc Coste della Sesia** e par destinato all'estimazione degli amanti del più nobile vitigno piemontese. È di un bel rubino classico pieno di luce. Il naso, fine ed elegante, è caratterizzato da sentori tipici di questa giovane età del **Nebbiolo**, vinificato in purezza: si inizia con note floreali di rosa appassita e violetta, seguono profumi fruttati di ciliegia e lampone. Dopo qualche minuto dalla mescolta, iniziano a manifestare la loro presenza anche sensazioni di fumo di camino e di carbone vegetale che avranno sicuramente modo di dispiegare tutta la loro profondità nel tempo che verrà loro concesso da pazienti attese. In bocca la forza tannica si percepisce in tutta la sua robusta impronta. È un vino di carattere, già ben godibile da giovane in abbinamento con piatti di struttura quali risotto coi fegatini, secondi di selvaggina ma anche con formaggi stagionati.

ENOLOGIA DEL PIEMONTE

VINO DOC BIELLESE

