



COMUNICATO STAMPA

MonferVINUM Enotrekking in Monferrato

Edizione 2021

Nel Monferrato, l'autunno è vino e tartufi ... è un tempo da trascorrere slow immersi nell'osservazione dei mutevoli cromatismi e nei soavi suoni della natura ... è l'occasione per camminare la bellezza del paesaggio vitato, raggiungere le cantine e degustare le migliori espressioni di una secolare tradizione enoica.

Il primo appuntamento autunnale di "MonferVINUM – Enotrekking in Monferrato", promosso dalla Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni, è previsto per la mattina di **DOMENICA 14 NOVEMBRE** a Murisengo (frazione Corteranzo), nell'ambito della prima domenica della 54ma **Fiera Nazionale del Tartufo "Trifola d'Or"**.

PROGRAMMA

Dove: CORTERANZO via Recinto 15 (Comune di Murisengo AL)

Quando: DOMENICA 14 NOVEMBRE

Ritrovo: ore 10,00

Costo: euro 15,00 a partecipante (da corrispondere alla partenza)



Da cinque generazioni, la famiglia Calvo coltiva 18 ettari di vigneti che si allungano sui dolci pendii di Corteranzo, borgo antichissimo che risale all'epoca romana. Custodito, tra i filari dell'Azienda Agricola Isabella, il tempietto a forma di pagoda dedicato a San Luigi Gonzaga (1760), disegnato da Bernardo Vittone (scuola dello Juvarra). Nelle storiche cantine dei vignaioli Calvo, invece, è scavato un singolare esempio di Infernot, dove ancora oggi viene conservato il sapore della tradizione. E' su questi crinali che Athos Gabriele Calvo e la sua famiglia esprimono l'antica passione, cura ed esperienza vitivinicola per produrre vini apprezzati a livello internazionale.



Degustazione

ARIANNA Monferrato Bianco 2019 ottenuto da uve *Baratuciat*, un'antica varietà a bacca bianca originaria della Val di Susa. Ha una maturazione tardiva per essere un bianco, ma ha un'interessantissima acidità che lo mantiene fresco e bilanciato. La fermentazione avviene per il 75% circa in acciaio, mentre il 25% fermenta e affina in tonneau di acacia, che donano complessità al vino. I profumi ricordano fiori bianchi, miele e pere mature; in bocca è molto fresco e sapido.

BARBERA D'ASTI TRUCCONE 2019 è quello che consideriamo una Barbera "classica", in cui prevalgono i frutti rossi e la ciliegia, sentori tipici di questa varietà. Le uve arrivano da vigne diverse proprio per cercare di mantenere il più possibile l'equilibrio anche all'interno di annate che evidentemente hanno un decorso più complicato. La raccolta avviene a metà/fine settembre, la fermentazione in acciaio e la macerazione non eccessiva, per non sovra-estrarre ma mantenere il vino

equilibrato. L'affinamento avviene poi in parte in cemento e in parte in vecchie botti grandi di rovere di Slavonia. Il colore è rosso rubino brillante, i profumi ricordano le ciliegie e il cuoio; in bocca è fresco e poco tannico. È un vino da tutti i giorni, che non ha paura di essere accompagnato a qualche piatto importante, ma che fa della bevibilità la sua miglior arma.

I vini si degusteranno in abbinamento a salami della Valcerrina

Info e prenotazioni

Fondazione Ecomuseo della Pietra da Cantoni

via Barbano Dante, 30 - 15034 Cella Monte (AL)

mob. 348 2211219

info@ecomuseopietracantoni.it – chebisa@virgilio.it