

Paolo Massobrio & Marco Gatti

VINO

ASSAGGI MEMORABILI

di quel giorno e di quell'ora





TORREVILLA®

1907

Vini e Spumanti

25

MAGGIO

IL RISCATTO DELL'OLTREPÒ PAVESE

Siamo in Oltrepò Pavese dove, dopo anni di facili guadagni nel segno della quantità, sono sempre più numerose le cantine che hanno imboccato la strada della qualità. L'ultima conferma ai tavoli della trattoria Masuelli di Milano, dove, complici un risotto alla milanese capolavoro (il migliore mangiato nel 2018) firmato da Max Masuelli e un rognoncino commovente (come han detto i coniugi Masuelli, papà Pino e mamma Tina, il segreto è il "suo grasso!"), la cantina Torrevilla ha messo in degustazione i suoi nuovi vini. È stata una sorpresa, frutto del lavoro svolto dal presidente Massimo Barbieri e dal direttore Gabriele Picchi, con la consulenza di quel grande enologo che è il professor Leonardo Valenti dell'Università degli Studi di Milano. Una collaborazione che li ha visti affrontare un monumentale progetto di "zonazione" dei vigneti e intraprendere una nuova attenzione alle lavorazioni in cantina. I vini assaggiati sono dunque l'esito della formidabile mappatura svolta dal 2010 a oggi: 4.727 ettari, con una superficie vitata di 603 ettari e 1.930 vigneti. Protagonista della linea di eccellenza La Genisia, ovvero il Pinot Nero, anima della Riserva 110 Nature, metodo classico dal colore paglierino, perlage fine, profumi di agrumi, in particolare di limone, bergamotto e pompelmo, note di nocciola e crema pasticciera, sorso fresco ed equilibrato. Ma anche anima della Riserva 110 Noir, dal colore rubino con riflessi violacei, naso che ricorda il lampone, il ribes e le spezie, sorso caldo e persistente. Oltre ai vini figli del nobile vitigno gloria dei cugini francesi, sempre della Linea La Genisia, anche la Barbera Bio, rubino brillante, dai profumi di grandi intensità di rosa, ciliegia, mora, dalla buona struttura e dalla piacevole freschezza che invita alla beva. *Marco*