

# Gambero Rosso

**PRODUZIONE ANNUA** 351.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 75  
**TIPO DI VITICOLTURA** Naturale

È piacevole parlare con Claudio Icardi, simpatico, schietto e determinato protagonista del mondo del vino. Prima di entrare in cantina e assaggiare la vasta gamma di etichette, è consigliabile spendere un po' di tempo con lui in vigna. Il rapporto con i diversi vigneti, distribuiti in appezzamenti tra Langhe e Monferrato, si basa infatti su una completa armonia con tutti i componenti del sistema. Anche in cantina coerenza e passione sono trasmesse ai vini, grazie al prezioso contributo della sorella Ma-

ria Grazia. Vista la notevole disponibilità di vigneti, l'azienda offre un articolato panorama di etichette. Cominciando dalle Langhe, quest'anno colpisce il Barbaresco Montubert 2004, elegante e frutto di una grande annata. Il Barolo Parej 2003, prodotto in località Sant'Anna di La Morra, rispetta le condizioni del millesimo, presentandosi comunque fine e con una grande struttura. Nell'Astigiano, oltre alla notevole gamma di Barbera, tra cui la più importante è la Nuj Suj 2005, non si può non essere colpiti dal Monferrato Rosso Cascina Bricco del Sole 2004, blend di nebbiolo, barbera e cabernet sauvignon.

● Barbaresco Montubert '04	6
● Monferrato Rosso	
Cascina Bricco del Sole '04	6
● Barbera d'Asti Nuj Suj '05	5
● Barbera d'Alba Suri di Mù '05	5
● Langhe Rosso Nej '05	5
● Barolo Parej '03	8
● Langhe Nebbiolo Surisjvan '05	5
○ Monferrato Bianco Pafoj '06	5
○ Moscato d'Asti	
La Rosa Selvatica '06	4
● Barbera d'Asti Tabaren '06	4
● Dolcetto d'Alba Rousori '06	4
● Barbera d'Asti Nuj Suj '04	6
● Barbaresco Montubert '03	8
● Barolo Parej '01	8
● Monferrato Rosso	
Cascina Bricco del Sole '03	7

## Asti

Sotto la Docg Asti oltre al celebre spumante troviamo anche uno dei più piacevoli vini frizzanti del mondo. Il disciplinare infatti prevede una tipologia spumante ("Asti" o "Asti Spumante") e una riservata al bianco non spumante, il "Moscato d'Asti", appunto. Quest'ultimo è un vino di fragrante e piacevolissima bevibilità, di bassa gradazione alcolica (non più del 6,5% di alcol svolto), dai profumi freschi, intensamente aromatici e dal sapore vivace, dolce, leggero. Va abbinato ai dolci classici della tradizione piemontese, come la panna cotta, ma anche a crostate di frutta e di ricotta. Eccellente l'abbinamento con gli insaccati, provocatorio ma affascinante quello con le ostriche.

**Moscato d'Asti La Rosa Selvatica '06 € 8,00**

## Barbera d'Asti

Forse un po' meno noto del cugino albese, ma non per questo meno valido, il Barbera d'Asti si può trovare in diverse versioni. Esiste (quasi scomparso) il tipo frizzante, adatto a un consumo più immediato, e soprattutto il tipo "tranquillo" che può raggiungere livelli qualitativi analoghi e talvolta persino superiori rispetto al Barbera d'Alba. Entrambi vengono prodotti in una vasta zona tutta compresa nella provincia di Asti, nella quale i vigneti di barbera si alternano a quelli di moscato quasi senza soluzione di continuità. Il Barbera d'Asti vivace (in questo solo caso potrebbe essere consentito di usare il termine "la" Barbera, al femminile, come fanno i contadini, perché questo è il vero erede dei vini contadini di un tempo) va servito intorno ai 15°C e abbinato a primi saporiti e salumi. Il tipo fermo (o "tranquillo") deve essere servito a 16-18°C e abbinato a grigliate di carni bianche o rosse, stufati e arrostiti, anche di pollame.

**Barbera d'Asti Tabaren '06 € 8,00**

## Cortese dell'Alto Monferrato

Si tratta di una Doc entrata in vigore relativamente di recente: risale infatti al giugno del '92. La base ampelografica, in massima parte costituita dal vitigno omonimo, può essere integrata da una parte di uve diverse a bacca bianca, con esclusione delle varietà aromatiche. I comuni interessati, numerosissimi, ricadono entro le aree provinciali di Asti e di Alessandria. È un vino bianco di facile bevibilità, leggero e fresco, dotato di una struttura estrattiva snella. Ne sono previste due tipologie secondarie: spumante e frizzante.

**Cortese dell'Alto M.to Balera '06 € 6,70**

## Dolcetto d'Alba

Il successo quasi travolgente di questo rosso è dovuto, oltre che al nome facile da ricordare, soprattutto ad alcune sue caratteristiche gustative: ha soprattutto pochi tannini, e quindi risulta poco astringente e pronto dopo pochi mesi di maturazione. Ciò determina profumi vinosi fragranti e particolarmente gradevoli, un sapore che fa risaltare un corpo di tutto rispetto ma anche una facilità di beva notevole, proprio per la quasi totale assenza di spigolosità tanniche. È prodotto da uve dolcetto coltivate in buona parte del comprensorio dell'Albese. Sono però particolarmente validi i Dolcetto d'Alba che provengono dai Comuni di Treiso, La Morra, Barolo e Monforte, che forse meriterebbero una sottodenominazione specifica per le caratteristiche di maggiore finezza. Il Dolcetto d'Alba va servito abbastanza fresco, a 16°C al massimo, abbinandolo a carni bianche grigliate e arrostito, ma anche a primi piatti saporiti e a risotti con funghi o al tartufo.

**Dolcetto d'Alba Rousori '06 € 8,00**