



Luca Maroni

## I MIGLIORI VINI ITALIANI 2009

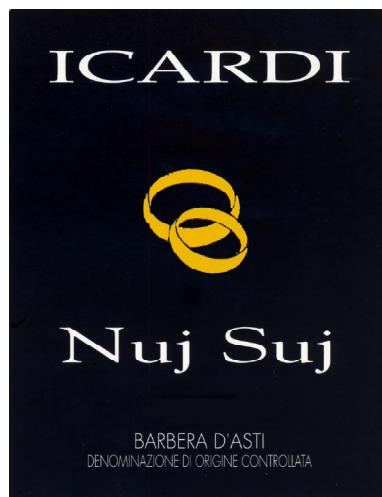
*Icardi*

*I c a r d i*

*Gli Icardi si occupano di agricoltura da sempre. Nei primi anni '60 Pierino Icardi diede una svolta all'azienda di famiglia iniziando a vinificare in proprio le uve prodotte, invece di venderle ad altre aziende. Il figlio Claudio ha sviluppato l'opera paterna con nuove acquisizioni territoriali e la drastica riduzione delle rese per ettaro. Quest'ultima pratica, sempre più diffusa, permette di ottenere vini con una più alta concentrazione di frutto. Con Pierino Icardi lavora, oltre a Claudio, la figlia Maria Grazia.*

**Az. Agr. Icardi Cav. Pierino**

Anno avviamento: 1914 - Vini prodotti: 16 - ☎: 353.000 - Ettari: 75 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: sì - ☉: sì - ☛: no



### *Barbera d'Asti Nuj Suj 2006*

**94**

*Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31*

**Sensazioni:** è questo un vino di classe assolutamente superiore. I tre parametri determinanti la qualità, contemporaneamente pressochè agli assoluti vertici. La consistenza è muro: di profumo, colore, viscosità di tatto e manto. L'equilibrio magnifico: nonostante la tramosità e la fittezza del tannino, in ogni sorso la polpa si pronuncia e si gode morbidamente sovrana. Infine la nitidezza enologica e il turgore residuo di questo immaginifico monte di frutto: la pulizia è suadenza, la vividità violaceo, nerastro splendore. E la potenza dirompente di luminosissime spezie, che la sua ciliegia, nera rifulge di mentosità e clorofillosità stupende.

**Scheda Vito-enologica:** Data degustazione: 04-07-08 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D - Prima annata di produzione: 1988 - Produzione media annuale bottiglie: 26.000 - Uve: Barbera - Nome e superficie vigneto/i: Moncucco di Vinchio 6 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: Vinchio - Esposizione e altimetria: sud/sud-ovest 250 m s.l.m. - Tipo di terreno: marna calcarea - Sistema allevamento e densità viti: Guyot - 6.000 piante/ha - Età media delle viti: 45 - Resa uva e per ceppo dedotta: 43 qli 0,72 Kg - Periodo vendemmia: fine Settembre Ottobre - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: Allier - Capacità: 2,25 - Età: nuovo - Durata passaggio: 20

