

ICARDI

Via Balbi, 30 - 12053 Castiglione Tinella CN - Tel. 0141 855159

Fax 0141 855416 - www.icardi pierino.com - icardivini@libero.it

Anno di fondazione: 1914 - **Proprietà:** Pierino Icardi - **Fa il vino:** Claudio Icardi

Bottiglie prodotte: 352.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 75 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Mariagrazia Icardi

Come arrivarci: dalla A21, uscita Asti est in direzione Santo Stefano Belbo.

L'avevamo anticipato nella scheda di tre anni fa, ora ci siamo: i primi vini rigorosamente biodinamici di Icardi sono sul mercato. Sono due, un bianco e un rosso, si chiamano entrambi Dadelio e provengono dalla Cascina San Lazzaro di Castiglione Tinella, una decina di ettari coltivati seguendo la filosofia steineriana riletta e adattata alla viticoltura da Nicolas Joly. Interessanti entrambi (il bianco anche qualcosa di più), e ancora più interessante che siano nati da blend di uve rigorosamente autoctone: lo spirito è quello giusto, dunque. Giusti, come sempre, anche gli altri vini, coerenti con la propria storia per stile e livello.

BAROLO PAREJ 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 42 - **Bottiglie:** 10.500
- Giovanile, speziato di pepe e ginepro, ha profondità di ciliegia e mora e sobrie eleganze di tabacco. Ottimi i tannini, la morbidezza fruttata, la continuità. Barrique. Faraona in crosta di pistacchio.

MONFERRATO BIANCO PAFOJ 2009 - Sauvignon 60%,



Chardonnay 40% - **€** 15 - Ampia palette: pera, pompelmo rosa, pesca, cedro, tenue florealità, erbe di campo, gesso. Oltre alla solita pienezza, ha una vivificante sapidità. Chardonnay in barrique. Insalata di dentice.

DADELIO BIANCO 2009 - Cortese 70%, Moscato 30% - € 15



Primi riflessi dorati. Diverso: buccia d'uva, pera matura, pesca bianca, fiori d'arancio, agrumi. All'assaggio mostra profondità minerale e accentuata freschezza agrumata. Acciaio. Zuppa di zucca e zenzero.

MOSCATO D'ASTI LA ROSA SELVATICA 2009 - € 7,50 - Un classico



di Icardi, brillante di salvia, lime e fior di limone; freschezza e lieve spuma, sinergiche, trasformano in piacere la lunga dolcezza agrumata. Inox. Mousse all'arancia.

LANGHE ROSSO PAFOJ 2007 - Nebbiolo 100% - € 27 - I profumi



hanno una dolcezza caramellata; poi sa di foglie secche e pepe. Ottima bocca, vigorosa, con tannini simbiotici alla polpa. Barrique. Capriolo ai mirtilli.

BARBERA D'ASTI NUJ SUI 2008 - € 15,50 - Cerca ancora espressività



olfattiva (intanto: caffè, ribes nero, humus), ma ha trovato compiutezza al palato, concentrato, carnoso, fresco. Imponente. Barrique. Ravioli con fonduta.

DOLCETTO D'ALBA ROUSORI 2009 - € 8 - Un Dolcetto d'ottima



annata: preciso di ciliegia e ribes, boschivo e pepato. Si beve bene perché è succoso e strutturato senza eccessi, con tannini intriganti. Acciaio. Gnocchi al Taleggio.

LANGHE ROSSO DADELIO 2006 - Nebbiolo 60%, Dolcetto 20%,



Barbera 10%, Freisa 5%, Neyret 5% - **€** 15 - Compatto: gelatina di more e mirtilli, sensazioni vegetali (peperone rosso). I sentori gustolfattivi corrispondono; tannico, chiude amarognolo. 15 mesi in barrique d'acacia. Spalla d'agnello stufata.

LANGHE ROSSO NEJ 2008 - Pinot Nero 100% - € 14,50 - Bacche scure



e tratti vegetali si mescolano a cacao e caffè. Tanta freschezza. Barrique.

BARBERA D'ALBA SURÌ DI MU' 2008 - € 12

