

# ICARDI

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.

## Icardi

Az. Agr. Icardi Cav. Pierino  
Strada Comunale Balbi, 30 - 12053 Castiglione Tinella (CN) - tel. 0141855159 fax 0141855416 - icardivini@libero.it - www.icardivini.com - Responsabili della produzione: Claudio Icardi (Enologo), Maria Grazia Icardi (Resp. Commerciale), Pierino Icardi (Titolare) - Anno avviamento: 1914 - Vini prodotti: 14 - €: 352.000 - Ettari: 75 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☐: sì - ☉: sì - ☿: no

### IL MIGLIOR VINO

**Pafoj Rosso 2007** **95**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 30



*Sensazioni: vi sono vie di potenza e concentrazione per ergersi tra i migliori, vi sono vie di fragranza e suadanza per stupire tra essi. E quando un campione fra i migliori risalta per morbidezza perfetta, allora la qualità analitica rilevata, la qualità sensoriale riverberata non può*

*che indebilmente imprimerli ai recettori. Una piacevolezza assoluta è infatti generata da tale suadanza. Riflessioni suscitate dal vino in esame, fuoriclasse assoluto capace nell'ordine di manifestarsi: eccezionalmente ricco e potente in consistenza, il suo viola nero non solo dell'occhio, al tatto è crema di frutto di possanza e maestosità sontuose; magnificamente nitido, fragrante, calibratissimo nella sua densa livrea di scintillanti spezie; favolosamente equilibrato, il suo possente e monumentale tannino è assolutamente avvolto in strati e strati di dolcezze di frutto e di spezie. Avvolto in un manto d'estratto che è monumento di polpa e di prugnoso estratto. Fra i migliori rossi dell'anno. Chapeau.*

Informazioni: ☉ - ☿: 28-06-10 - ☉: E - €: 8.200 - ☉: Nebbiolo

#### GLI ALTRI VINI

**PAFOJ BIANCO 2009** **IP: 94**

C: 31 - E: 33 - I: 30 - ☐ - €: 12.000 - ☉: Sauvignon 60%, Chardonnay 40%

**ROSE'S** **IP: 93**

C: 30 - E: 32 - I: 31 - ☉ - €: 6.000 - ☉: Nebbiolo, Brachetto, Dolcetto

**BARBARESCO MONTUBERT 2007** **IP: 91**

C: 32 - E: 30 - I: 29 - ☉ - €: 14.000 - ☉: Nebbiolo

**BAROLO PAREJ 2006** **IP: 91**

C: 32 - E: 30 - I: 29 - ☉ - €: 10.800 - ☉: Nebbiolo

**DOLCETTO ROUSORI 2009** **IP: 91**

C: 31 - E: 29 - I: 31 - ☉ - €: 11.000 - ☉: Dolcetto

**BARBERA D'ALBA SURI DI MÙ 2008** **IP: 89**

C: 31 - E: 30 - I: 28 - ☉ - €: 24.000 - ☉: Barbera

**LA ROSA SELVATICA 2009** **IP: 89**

C: 29 - E: 31 - I: 29 - ☉ - €: 48.000 - ☉: Moscato

**SURI VIGIN 2009** **IP: 89**

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ☉ - €: 9.800 - ☉: Brachetto

**CORTESE BALERA 2009** **IP: 88**

C: 28 - E: 31 - I: 29 - ☐ - €: 44.000 - ☉: Cortese

**BARBERA D'ASTI NUJ SUJ 2008** **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ☉ - €: 21.000 - ☉: Barbera

#### Commento Conclusivo

Come sempre una questione di gusto scegliere il futo, il fiore preferito nel bicchiere Icardi. Denominatore comune di questa mirabile produzione la superiore fitezza, la morbidezza, la mirabile nitidezza enologica esecutiva. Così il Pafoj Bianco 2009 si conferma fra i bianchi migliori d'Italia per la suadanza alsaziana del suo fiore. Il Rose'S, anch'esso rosato per morbidezza e aroma, in assoluto fra i migliori. Frutto brioso purissimo nel Suri Vigin e nel La Rosa Selvatica 2009. Quindi la purezza e il turgore dei rossi, dal varietale terso e cristallino il Dolcetto Rousori 2009, dal poderoso frutto speziato e tostato la Barbera d'Asti Nuj Suj 2008 e la Barbera d'Alba Suri di Mù 2008. Di eccezionale classe tanto il Barbaresco Montubert 2007 quanto il Barolo Parej 2006: fuoriclasse in souplesse e nitidezza delle rispettive denominazioni. Chiude il Pafoj Rosso 2007: uno fra i primi vini-frutto del Piemonte, una poderosa potenza di mora la sua cremosa, viscosa, suadentissima e polposissima uva. Chapeau ad una delle medie organolettiche in assoluto più alta non solo della regione.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,63 (-0,31%); QOT: 7,71  
Indici complessivi: C: 30,81 - E: 30,54 - I: 29,27