

C' E' UNA AZIENDA IN ABRUZZO.....



Capita una sera d'autunno, di ritrovarsi intorno ad un tavolo, con un Panel di sei persone, e degustare in tranquillità ed amicizia alcune bottiglie di vino, prodotte in diverse regioni italiane, ma tra tutti i vini degustati alla fine ne emergono solamente alcuni, e tra questi abbiamo incontrato un vino prodotto da :

TERRA D'ALIGI

Via Piana la Fara, 90

Loc. Piazzano - 66041 ATESSA (CH)

Tel: 39 0872 897916 Fax: 39 0872 897813

<http://www.terradaligi.it/>

info@terradaligi.it

STORIA

(liberamente tratto dal sito aziendale)

Terra d'Aligi ha radici lontane; la famiglia Spinelli, proprietaria dell'azienda, ha un'esperienza secolare nell'agricoltura, in particolare nella coltivazione delle viti e produce uva da generazioni. L'attività vinicola è stata iniziata nel 1973 da Vincenzo Spinelli.

L'amore per la terra d'Abruzzo ci ha guidato anche nella scelta dei nomi.

Terra d'Aligi è ispirato al pastore d'annunziano Aligi; Tatone è la parola dialettale per "nonno", Tolos l'antica costruzione in pietra dove alloggiavano i pastori durante la transumanza.

Il nostro obiettivo è produrre vini con qualità e personalità, nel rispetto della tipicità, che si affermino in Italia e all'estero e contribuiscano alla promozione del territorio d'origine.

SCHEDA TECNICA

Tolos La potenza del "cru"

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneti: 5 Ha. nella vigna di proprietà "Forca di Lupo", in parcelle allevate a filari con 4.000 viti/ettaro.

Suolo: Medio impasto, argilloso calcareo con ottimo drenaggio.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

Affinamento: 18 mesi in barriques nuova e 12 mesi in bottiglia.

Stile: Il "cru" dell'azienda, complesso e potente.

Rosso rubino intenso con sfumature granato.

Intensi aromi di frutta rossa matura e piccoli frutti di bosco fusi elegantemente con fini note speziate dolci.

Di grande struttura, complesso, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

DEGUSTAZIONE

Vino Tolos 2004- gr. 14,5- Montepulciano d'Abruzzo Doc

Questo vino è ottenuto da uve Montepulciano d'Abruzzo 100%, e devo dire presenta una bella veste, come poche se ne trovano, con una bottiglia pesantissima e di bell'impatto

visivo, ma ancora di piu' il vino . di colore invitante, di un granato scuro quasi impenetrabile, il naso inizialmente è leggermente in riduzione, e questo vino andava decantato almeno due ore prima, vista la sua possanza e forza ; al naso è intenso, con una nota leggermente " boisè ", ma lasciato nel bicchiere a lungo evolve in continuazione, lasciando emergere dopo tanta frutta rossa, note di cioccolato, note mentolate e di eucalipto di grande piacevolezza; in bocca è intenso, giustamente caldo, pieno e succoso, giustamente tannico, ritornano le note di frutta rossa emerse al naso, ed in finale di bocca in retroolfazione, una piacevolissima nota di liquirizia, tipica del vitigno Montepulciano d'Abruzzo.

Buona la Pai finale.

Posto in degustazione ad un Panel di 6 persone, con uso di scheda Assoenologi, che a mio avviso, come ho piu' volte sottolineato, è quella che lascia meno spazio alla soggettività, ed è la piu' " restrittiva " in termini di punteggio, ha dato le seguenti risultanze :

88-89-86-94-81-88

con una media di ben 88/100

Ma da quanto mi risulta, questa azienda si è messa in luce anche con il suo Pecorino, un vino ed un vitigno che ho il privilegio di avere recensito per primo, per quanto riguarda tutto l'Abruzzo almeno 5 anni fa.

Alla nostra salute, cari amici lettori, con il magnifico Montepulciano d' Abruzzo Tolos dell'azienda Terra d' Aligi.

Roberto Gatti

18-11-2008