

Tenuta La Piccola

Montecchio Emilia

Lambrusco varie cultivar, Malbo Gentile, Cabernet, varietà caucasiche, Malvasia

Proprietà: 25 ettari - Bottiglie: 65.000



Giuseppe Fontana da Montecchio Emilia, della Tenuta La Piccola non è il solito produttore che se la tira, esibendo le foto aziendali con l'iPad che parla di premi, riconoscimenti, profumi secondari, tecniche di vinificazione. No. È un uomo, affabile, gioviale, simpatico, che nell'intercalare utilizza volentieri il suo dialetto. Apre i vini e ci parla della sua Emilia, delle radici, di suo padre, Licinio Fontana che nel 1967 vendeva principalmente vini sfusi, proprio lì, a Montecchio Emilia, di qualche dolce collina. Sono passati cinquant'anni. Licinio non c'è più. Ma Giuseppe continua, dal 1999 è al timone della Tenuta La Piccola, agricoltura biologica come unica scelta possibile, non certo per moda. Oggi la proprietà dell'azienda si estende per circa 25 ettari. Le rese in vigna sono basse, l'uva principale, neanche a dirlo, è la Lambrusco, nelle sue declinazioni migliori; la Salamino, l'Ancillotta, la Malbo Gentile e il Picol Ross (Il peduncolo rosso). Ma non c'è solo questo...

Malvasia Frizzante Secca 2018

100% Malvasia di Candia

cl. 75

Ci piace lo stile di questa Malvasia, dal colore giallo tenue, dall'ingresso citrico che prelude a chiari i sentori di frutta molto polposa, nei toni dell'albicocca, arancio e fiore di sambuco. Al palato il vino è molto piacevole e non stanca nemmeno con quel finale assai asciutto.

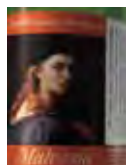


Malvasia Frizzante Dolce 2018

100% Malvasia di Candia

cl. 75

La dolcezza e la passione. Straordinaria.



Lambrusco Nero di Cio 2018

Lambruschi delle varietà Salamino, Mestri, Malbo Gentile cl. 75

Di colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola, al naso è ricco di frutta polposa: prugna, ciliegia, ribes rosso dopo qualche minuto i profumi diventano confettura fresca con aromi di viola in controluce, ma anche un tono caldo di fieno. Al palato la freschezza e l'effervescenza ci fanno gradire molto anche il corpo carico delle uve; buona la persistenza del frutto maturo.



Lambrusco Picol Ross 2018

100% Lambrusco Picol Ross

cl. 75

Eccoci arrivare questo Lambrusco Picol Ross davvero avvolgente, bello, pulito, terso, nelle note accese di viola e frutta a polpa rossa croccante. Freschissimo e fragrante al palato, è un vino da bere sempre, di nerbo, ben saldo. Lo consigliamo con pane di montagna e salame di Felino, duro, ben stagionato.



Joke Spumante Metodo Classico Extra Brut s.a.

33% Petit Manseng - 33% Gros Manseng - 34% Incrocio Manzoni 6.0.13

cl. 75

Un patrimonio ampelografico di tutto rispetto, quello di Giuseppe Fontana, cresciuto negli anni anche grazie all'apporto scientifico di Attilio Scienza. Davvero insolita la cuvée di queste uve ma straordinario il risultato: fine e fragrante entrata in bocca, sottile dorsale acida, sapidità e armonica presenza retrogustativa. Nuance di fiori bianchi e toni di pesca noce e albicocca. Aperitivo. (dosaggio 3 gr./l.).



Il Tempietto Malbo Gentile 2009

100% Malbo Gentile

cl. 75

Tra i molti vini rossi prodotti a La Piccola, abbiamo scelto il Malbo Gentile: spesso usato in Emilia in percentuali variabili nei Lambruschi, trova qui una strada identitaria su lungo affinamento in legno. Vino dalle curve sinuose e dalla grande piacevolezza. Sulla tavola.

