Cascina I Carpini

Sette Zolle 2007 - Colli Tortonesi DOC BARBERA

Il Sette Zolle è una barbera intrisa di bonomìa, gli spigoli moderati dal saldo di cabernet e di croatina in solo acciaio. Appare lucente di rubini fitti e opalescenti, viola all'orlo. Adesività non troppo generosa, con merletti piccolissimi appesi a lungo. Il naso è ritirato: contenuto in una parabola misurata in cui riconosci erbaggi di stagione e una delicata essenza di foglie aromatiche. Nella persistente evoluzione compaiono i terzi con il caffè appena accennato e un'ampia sensazione di legno bagnato. Subito dolce all'assaggio, con quella presa tondeggiante, cresce verso il centro lasciando trasparire il miglior frutto, corroborato da una spina pieghevole ma non tenera. Breve la chiosa, un sospiro. Un bicchiere in fondo agevole, anche pronto: magari in qualche non definitivamente risolto.

Stefano Caffarri ("Il Vate")

Barbera 85%
Cabernet Sauvignon 13%
Croatina 2 %

Vigneto Carloalberto
Altitudine media: 360 mt
Esposizione Sud Est

Assaggiando questo vino, ho avuto l'impressione che il carattere che emergeva man mano nella bevuta potesse essere assimilato a quello del patron de la Cascina I Carpini, al secolo Paolo Carlo Ghislandi. Un vino sincero, molto piacevole e immediato: medesima impressione ebbi nel corso di una cena in cui incontrai Paolo Carlo e la sua metà, Patrizia. Questa è una Barbera all'85%, accompagnato da Cabernet e Croatina; fa solo affinamento in acciaio e bottiglia, senza il passaggio in legno. A distanza di due anni abbondanti, mi ha stupito per la freschezza e la piacevolezza dei sentori. Una bevuta semplice, piacevole e coinvolgente, perchè viene subito voglia di riempire il bicchiere che rapidamente si svuota. Un vino da pane e salame, di quelli che berresti con molto gusto chiaccherando con un amico.

Enofaber

Cascina I Carpini - Frazione San Lorenzo, Pozzol Groppo
http://www.cascinacarpini.it/

#barbera1