

POTENZIALITÀ aromatiche

di Marco Tedeschi

NELLA ZONA DI PRODUZIONE DEL GAVI DOCG
SI CERCANO NUOVE SFIDE. È COSÌ CHE SONO NATI
IL BENEFICIO E L'ARMASON. LA PAROLA A MARCO ROVEDA

L'Azienda Vitivinicola
La Bollina si trova
a Serravalle Scrivia (AL)
www.labollina.it

Siamo all'interno di uno storico comprensorio territoriale dedicato alla produzione del Gavi Docg. Pianure che si alternano a colline. Un clima temperato dalle brezze mediterranee che oltrepassano i rilievi dell'Appennino Ligure. È qui che incontriamo l'Azienda Vitivinicola La Bollina. «Le condizioni di coltura dei vigneti – spiega Marco Roveda, amministratore unico della società - sono quelle tradizionali della zona. Per noi, inoltre, il rispetto per l'ambiente rappresenta la linea guida nella scelta di tutte le operazioni da praticarsi in vigneto». Un'identità vinicola inequivocabile. «Per questa primavera abbiamo previsto l'impianto di un nuovo vigneto (7 ha) destinato

alla produzione di vini rossi di qualità come il Barbera e il Nebbiolo. Pur rimanendo Azienda del Gavi, abbiamo infatti sempre puntato alla produzione di vini nuovi di qualità superiore a scapito della quantità. È così che sono nati il Beneficio e l'Armason (nella foto), due prodotti particolari. Il primo è stato premiato con la medaglia d'oro al Berliner Wine Trophy ed è stato classificato come terzo miglior vino bianco d'Italia nell'Annuario dei vini di Luca Maroni. Il secondo è il gioiello di famiglia che bottiglia dopo bottiglia ci sta dando grandi soddisfazioni». Un bianco fermo da uve chardonnay lavorate sapientemente. «Al loro arrivo in cantina sono

diraspate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. La pressatura soffice e l'immediata decantazione statica a bassa temperatura, permettono di ottenere un mosto dai riflessi giallo verdi con spiccate potenzialità aromatiche. La fermentazione avviene prima in vasca d'acciaio per poi terminare in barriques francesi di primo passaggio piegate a vapore. Il vino rimane poi in barrique fino all'imbottigliamento ed è sottoposto a periodici battonages e analisi sensoriali e chimiche. A imbottigliamento effettuato il vino riposa in bottiglia ancora 4/5 mesi prima di essere posto in commercio».

