

slow wine

guida
2018



Slow Food Editore

NIZZA MONFERRATO (AT)

La Gironda



Strada Bricco, 12
tel. 0141 701013
www.lagironda.com
info@lagironda.com

9 ha - 60.000 bt

sconto -10%

VITA - Fatica a trattenere la commo-
zione, Susanna Galandrino, quando ci parla dei
macchinari presenti in cantina fatti modifica-
re ad hoc dal padre, nome importante dell'in-
dustria enomeccanica scomparso a gennaio
2017. Un vuoto impossibile da colmare, ma
rimane vivo, in Susanna, lo spirito intrapren-
dente dell'esempio paterno. Se oggi La Giron-
da è un nome di sicuro riferimento per il mon-
do della Barbera, il merito è anche di chi ha
tracciato la strada.

VIGNE - Tutto è cominciato nel 2000 sul
bricco di Nizza, in una zona altamente voca-
ta. Insieme al marito Alberto Adamo, Susanna
ha acquistato alcune vigne unendole ad altre
già di proprietà a Calamandrana, dove la fami-
glia abita tutt'ora, e iniziando a vinificare nella
cantina ricavata sotto la cascina. Su terreni che
variano dal calcareo-argilloso di Nizza al tufa-
ceo di Calamandrana si coltivano le principali
varietà locali, più alcuni vitigni internazionali.

VINI - Centrato lo stile interpretativo de La
Gironda sul mondo Barbera: abbiamo trova-
to vini in cui si prediligono leggerezza e faci-
lità di beva rispetto a concentrazione e ricerca
della sovrastruttura enologica. Erbaceo e affi-
lato il **Piemonte Sauvignon L'Aquilone 2016**
(○ 3.000 bt; 10 €). Di stampo giovanile, li-
neare e beverina la **Barbera d'Asti La Lip-
pa 2016** (● 15.000 bt; 9 €). Non vede il legno
la **Barbera d'Asti La Gena 2015** (● 9.000 bt;
12 €), con note di frutto rosso e fiori, ed esplosi-
va nell'ingresso al palato, dove chiude con gran-
de compostezza: da berne ancora e ancora. Di
buona beva il **Monferrato Rosso Soul 2014**
(● nebbiolo; 3.500 bt; 21 €). Fresco e beverino
il **Moscato d'Asti 2016** (○ 13.000 bt; 9 €).

vino slow **NIZZA LE NICCHIE 2014** (● 7.500 bt; 21 €)
Affinato in barrique e tonneau, è roton-
do e materico, ma l'annata fresca gli dona
snellezza e vibrante vitalità: un vino che appa-
ga come pochi.

CONCIMI nessun concime

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVÉ acquisto 6%

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione