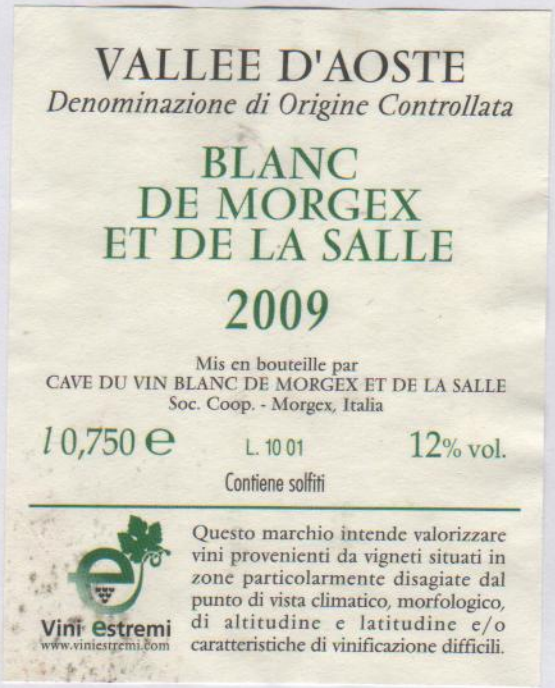
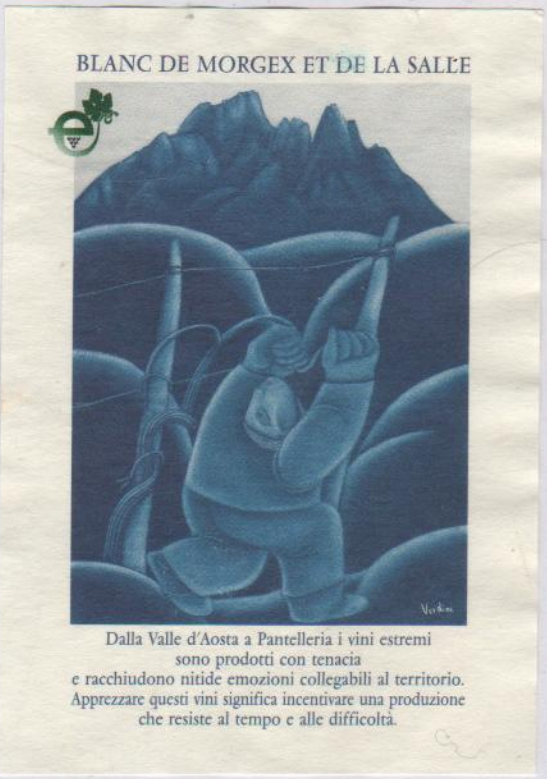
747	ott-10	EVENTO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 13.VALLE D'AOSTA	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2009	12°	PRODUTTORE	**CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX**	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 8,8	Tindaro/Produtt	NOME	**BLANC DE MORGEX ET DE LASSALLE**	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	VALEE D'AOSTE	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni	Commento breve
2,5	2,5	7,4	Z Z Z Z Z	BLANC DE MORGEX ET DE LASSALLE	VINO FRESCO E SECCO, PROFUMI FLOREALI E CITRINI, IN BOCCA FINE ED ELEGANTE, EQULIBRATO. FRUTTI TROPICALI

Probabilmente l'uva Blanc de Morgex et de Lassalle è l'autoctona più famosa della valle. Le uve più coltivate sono il Nebbiolo e il Petit Rouge, che concorrono nella preparazione del Donnas e di altri vini. Il nostro Blanc de M. è coltivato circa nel 4% dei vigneti. La Valle d'Aosta è una piccola regione vinicola in termini di estensione, non certo di qualitàe varietà, sono molte le tipologie presenti





nel suo territorio: Moscato Bianco, Vien de Nus, Pinot Grigio, Chardonnay, Gamay, Fumin, Muller Thutgau, Petite Arvine, Pinot Nero, Prié Rouge. Probabilmente il territorio molto montuoso ha portato ad un grande frazionamento delle proprietà e di conseguenza ad una grande varietà di prodotti. Il risultato è che anche da un'uva conosciuta come il Blanc de Morgex si ottengono vini molto differenti. Oggi abbiamo provato un Blanc de Morgex che quasi poteva essere scambiato per un vino aromatico tanta era la ricchezza di profumi e la tendenza alle fragranze tropicali . Giallo paglierino tendente al verdolino. Naso di frutti tropicali, ananas e banana, ma complesso, con note floreali e qualche sentore più piccante ed erbaceo, forse quel pepe verde che ancora non so individuare. In bocca un leggero pizzicorio risulta piacevole ed inaspettato perchè nel bicchiere non si notava, prevalgono le note montane, mela e limone. E' utile leggere come il produttore descrive le tecniche di vinificazione:

Particolarità, le tecniche di produzione vogliono riproporre le condizioni di vinificazione ottocentesche.

Vitigno impiegato, 100% di Prié blanc biotipi Blanc de Morgex.

Vinificazione, Per questo motivo la fermentazione alcolica viene svolta a temperatura ambiente (di cantina) ed i lieviti impiegati sono stati selezionati negli anni '80 dall'Istituto sperimentale dell'Enologia di Asti sul vitigno Prié Blanc a Morgex. Il vino prodotto viene sottoposto a semplici travasi senza subire stabilizzazioni tartariche e chiarifiche.

E' evidente che il produttore non si accontenta di fare un buon prodotto, vuole che sia di gran personalità e sicuramente riesce nel suo intento. Non si può che rimanere affascinati da questi vini. Ho letto poi nella scheda tecnica che si dovrebbe notare la pietra focaia, forse è quello l'aroma che io ho definito pungente e che nessuno di noi è riuscito a definire. In questa scheda riporto le valutazioni totali dei vini della serata, sono state tutte molto alte e come non mai abbiamo tutti avuto lo stesso criterio di giudizio mettendo i vini nello stesso ordine. Ho riportato anche il risultato del piccolo test che abbiamo fatto all'inizio della serata. E' stato divertente e credo che abbia dato dei risultati interessanti. Per chi non ha partecipato si trattava di disporre nel giusto ordine usando l'olfatto 5 piccoli flaconi contenenti acqua e quantità crescenti di alcol denaturato. Qualcosa si vede nelle foto del sito.

	LORE	EMI	SORA	CLAU	CERE	TIND	FRAN	GIUS		Media
4478	8	8	8	8,5	8,5	8,3	8	7		8,0
BRUT EXREME	7	6	8	8	8	7,7	7,5	6		7,3
BLANC DE MOR	7	6	8	8,5	8	8	7,7	6		7,4
CHAUDELUNE	9	9,3	8	8,8	9	8,5	8,5	9,5		8,8
D E B C A	DEBCA	DCEBA	DEBCA	DECBA	DEBCA	DECBA		DEBCA		0,0