

## 19 ► PIEMONTE - TENUTA LA FIAMMENGA

Paion  
Barbera d'Asti Superiore  
Doc 2007

# Barbera e Pinot noir i volti del Monferrato

Sulle dolci colline del Monferrato che più di due secoli fa catturarono il cuore di un soldato fiammingo di passaggio convincendolo a dedicarsi in questi luoghi all'attività agricola, si trova Tenuta La Fiammenga, dal 2002 di proprietà dell'imprenditore torinese Vittorio Radicioni. I quattro poderi della tenuta seguono tutti i principi della viticoltura ecocompatibile con l'utilizzo di tecniche agronomiche e prodotti a basso impatto ambientale. Da uno dei vitigni principe del Monferrato nasce la Barbera d'Asti Superiore **Paion**, un cru che prende il nome da una vecchia casa contadina diroccata nel vigneto. Il vino matura per 12 mesi in barrique solo leggermente tostate per mantenere il suo profumo ricco di sentori fragranti e speziati e il sapore elegante e sontuoso. Con la vendemmia 2009 si è voluta sperimentare una tecnica diversa, e cioè una elevazione di 12-18 mesi in botte grande abbandonando la barrique, di cui si vedranno i frutti solo l'anno prossimo. Ma il Monferrato, con i suoli magri, sabbiosi, argillosi e tufacei, è anche terreno ideale per le varietà internazionali, come il Pinot noir e il Sauvignon blanc, che vinificati in purezza danno vita agli interessanti **Il Fiamengo** 2006 e **Girocolle** 2009, entrambi Monferrato Doc. Il primo è un grande rosso affinato in barrique per almeno 12 mesi che si esprime al meglio dopo qualche anno dalla vendemmia e si abbina bene a carni stufate e brasate e formaggi stagionati. Il Girocolle rivela profumi molto varietali che ricordano il frutto della passione, il bosso e il sambuco; a tavola sposa piatti di pesce, carni bianche e verdure grigliate.

**Il Fiamengo**  
**Monferrato Rosso**  
**Doc 2006**

**Girocolle**  
**Monferrato Bianco**  
**Doc 2009**

## Carta d'identità

**Anno di fondazione:** 1756

**Ettari vitati:** 27

**Principali vitigni:** Grignolino, Barbera, Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot noir

**Bottiglie/anno:** 50.000

**Proprietà:** Vittorio Radicioni

**Indirizzo:** Via Cantoglio, 28

Cioccaro di Penango (Asti)

☎ 0141.91.79.75

✉ tenuta.fiammenga@fiammenga.it

www.fiammenga.it

**PAION**
**Uve:** Barbera. Malolattica in barrique, affinamento in barrique per 12 mesi. **Gradi:** 14,5% vol.

**Bottiglie:** 10.000

**IL FIAMENGO**
**Uve:** Pinot noir. Malolattica in barrique, affinamento in barrique per 12 mesi. **Gradi:** 15% vol.

**Bottiglie:** 2.500

**GIROCOLLE**
**Uve:** Sauvignon blanc. Affinamento in acciaio inox. **Gradi:** 13,5% vol.

**Bottiglie:** 6.000

 Vuoi degustare questi vini? [www.ennevolteciviltadelbere.it](http://www.ennevolteciviltadelbere.it)