

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010



VENETO | Luca Maroni

Al limitare dell'anfiteatro morenico del Lago di Garda dal lato sud-ovest, a meno di 1 km dal paese di Custoza, l'azienda agricola Gorgo occupa 35 ettari di colline coltivate a vigneti, con cantina di vinificazione condotta personalmente dal titolare Roberto Bricolo. L'azienda produce annualmente circa 250.000 bottiglie, pensando i vini per una clientela medio-alta e attenta alla qualità. Già presente sul mercato europeo, la Gorgo intende potenziare la sua rete di vendita con prodotti dal buon rapporto qualità-prezzo.

Gorgo

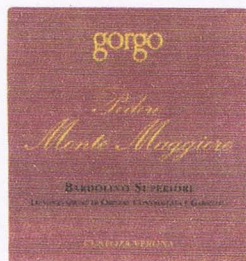
Az. Agricola Gorgo di Bricolo Roberto
Via Gorgo, 15/19 - 37060 Custoza (VR) - tel. 045516063 fax 045516842 - gorgo@cantinagorgo.com - www.cantinagorgo.com - Responsabili della produzione: Roberto Bricolo (Titolare), Roberto Bricolo (Enologo), Roberta Bricolo (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1974 - Vini prodotti: 10 - €: 250.000 - Ettari: 40 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Bardolino Superiore Podere Monte Maggiore 2006

84

Consistenza: 28 - Equilibrio: 30 - Integrità: 26



Sensazioni: la sua gran pulizia, la sua fragranza clorofillosamente sovrana, una profumosità illibata che sente la menta pura, in una vena di rovere cristallino, baciare la mora e la ciliegia nera della sua naturale e tramosa tessitura. Aeree e balsamiche note di lampone e di felce, in una souplesse olfattiva baciata dalla susseguente morbidezza gustativa. Non nerezza, non amarezza, levigatezza, souplesse e meravigliosa sofficietà d'espressione. Il sorso non affonda, ma mentosamente, polposamente, clorofillosamente, si morbidamente polpeggia. Un vino di balsamicità speziata, dal gran dosaggio di elementi costitutivi gustativi.

Informazioni: ☑ - ☒: 12-06-09 - ☑: B - €: 9.000 - ☑: Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 10%, Merlot 10%

Impressioni del produttore. Il Bardolino Superiore d.o.c.g., denominazione di origine controllata e garantita, esprime in pieno lo stile che connota l'azienda e i suoi vini: "l'orgoglio della tradizione, il coraggio di rinnovarsi". Abbiamo scelto una microarea particolarmente vocata, limitato la resa di uva-ettaro e di uva-vino, elaborato una diversa metodologia di vinificazione ed affinamento, per ottenere un vino ricco, che abbia pienezza e struttura tali da reggere lo scorrere del tempo, pur senza perdere la sua individualità specifica, gentile e fruttata, derivante dalle uve delle varietà locali di provenienza.

GLI ALTRI VINI

BARDOLINO 2008 IP: 82

C: 27 - E: 27 - I: 28 - ☑ - ☒: 60.000 - ☑: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20%

BIANCO DI CUSTOZA PODERE SAN MICHELIN 2008 IP: 81

C: 28 - E: 28 - I: 25 - ☑ - ☒: 35.000 - ☑: Cortese 30%, Trebbiano Toscano 30%, Garganega 30%, Trebbianello 10%

BARDOLINO CHIARETTO 2008 IP: 80

C: 25 - E: 28 - I: 27 - ☑ - ☒: 8.000 - ☑: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20%

BIANCO DI CUSTOZA 2008 IP: 80

C: 24 - E: 28 - I: 28 - ☑ - ☒: 110.000 - ☑: Trebbiano 40%, Garganega 20%, Cortese 30%, Trebbianello 10%

BIANCO DI CUSTOZA PODERE CA' NOVA 2006 IP: 78

C: 28 - E: 26 - I: 24 - ☑ - ☒: 5.000 - ☑: Garganega, Cortese, Chardonnay, Tocai, Trebbiano

Commento Conclusivo

Ancora più avvolgente la morbidezza del bicchiere Gorgo. Si immagini la piacevolezza di beva, si guardi la media organolettica complessiva dei tre parametri: la suadenza è il migliore. Carezze delicatamente uose dal Bianco di Custoza 2008 e dal più maturo frutto del Bianco di Custoza Podere San Michelin 2008. La suadenza di fragola si avverte al profumo del Bardolino Chiaretto 2008, di ciliegia al gusto del Bardolino 2008. Il migliore del tasting è il Bardolino Superiore Podere Monte Maggiore 2006: di rotondissima scioglievolezza la sua speziata crema d'amarena. Complimenti, e si sviluppi ancora la fragranza di questo bicchiere, insino al floreale più puro del suo gran frutto di base.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 80,83 (+1,4%); QQT: 6,94
Indici complessivi: C: 26,66 - E: 27,83 - I: 26,33