

## POLVERIERA BARBERA IGT PIACENTINA: UNA ESPLOSINE DI QUALITA' E PIACEVOLEZZA

Premessa: di chi stiamo parlando.

L'azienda La Celata si trova a Ziano Piacentino (Pc) "Città del Vino", ed è stata fondata nel 1846 dal bisnonno Giovanni Molinelli. L'Azienda si è sviluppata con le successive generazioni fino ad oggi con Luigi Molinelli, consolidato imprenditore che concilia perfettamente tradizione e innovazione tecnologica.

È Luigi Molinelli che segue personalmente le scelte tecnologico-produttive di campagna e di cantina su una proprietà che si estende su di una superficie di 32 ettari interamente destinati alla produzione di uva da vino ad un'altezza collinare di 200-300 m. sul livello del mare. I terreni situati tutti in zona collinare sono caratterizzati da una tipologia tendente all'argilloso di medio impasto ed al marnoso calcareo.

Da qui la passione e la realizzazione di questa "POLVERIERA", una vera e possente espressione piacentina della Barbera. POLVERIERA deriva dal nome di un'antica polveriera che campeggia ancora tra le viti dei vigneti dell'azienda, come rudere.

Uve di produzione: 100% Barbera

Vigneto di proprietà dell'Azienda Molinelli sito nel Comune di Ziano P.no (PC).

Allevato in terreno marnoso/calcareo ad un'altezza media di 200 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato basso

Sistema di vinificazione: Dopo la pigiatura, macerazione per 15 giorni con rimontaggi giornalieri. Il vino è stato messo in barriques di I e II passaggio per 9 mesi. Titolo alcolometrico volumico effettivo: 15,00 % vol. NOTIZIE AGRONOME-ENOLOGICHE

POLVERIERA, è il risultato di una attenta coltivazione di uve Barbera, vitigno tipico piacentino, molto noto, veramente eccellente. Il vitigno, risalente all'era pre-romana, che la famiglia Molinelli coltiva da molte generazioni, è considerato un vitigno territoriale originale (Barbera Piacentina) che ben si differenzia da quelli dell'Oltrepo Pavese di Lombardia e del Piemonte. VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE SENSORIALI

VISTA: di colore rosso rubino intenso, mostra sfumature marcatamente violacee di buona intensità con archi gliceridi spessi e limpidi, segno di ottima consistenza delle rese d'uva arrivate in cantina. Pulito, brillante e senza ossidazioni conferma lo stato di salute delle uve coltivate e dell'attento lavoro di cantina a non rovinare l'uva trasformata in vino. OLFATTO: il profumo è delicato e ricorda i frutti rossi, come la ciliegia, il lampone, la mora, nonché la sua pulizia olfattiva che fa di questo vino un'eccellenza.

GUSTO: in bocca si esprime con note ciliegiolate, una spalla acida non invasiva, con sensazioni fruttate lunghe e una scia speziata dolce e non ultimo, con un sorprendente equilibrio organolettico e sensoriale, inusuale per una Barbera.

Parametri questi che parlano di un vino estremo per la sua semplicità, ma unico per la struttura esplosiva del vinoso che si addice al nome polveriera. ABBINAMENTI

È un vino pluriabbinabile che si sposa molto bene con una vastità di piatti, che vanno dalle carni rosse, la selvaggina, la carne alla brace, oppure in casseruola, così con piatti saporiti unici, succulenti e robusti. È ottimo anche su formaggi grassi, saporiti, come il gorgonzola, il provolone piccante, il parmigiano reggiano, nonché formaggi stagionati e particolari, oppure con quello che più vi piace. Questo è anche un vino anche da conversazione con amici e persone gourmet. per info: GINETTO MOLINELLI - LA CELATA

CANTINA

Viale dei Mille, 21

29010 Ziano Piacentino (PC) Italia

telefono: 0523.863230

Web: [www.lacelata.it/azienda.php](http://www.lacelata.it/azienda.php)

E-mail: [info@lacelata.it](mailto:info@lacelata.it)

À