
Emilia Romagna



Il Poggiarello

“La valle più bella del mondo”, così Ernest Hemingway definì la Val Trebbia. In effetti questo angolo dell'Appennino piacentino è uno dei più affascinanti di tutta l'Emilia Romagna e non solo. Nel comune di Scrivellano di Statto, all'interno di un rustico ottocentesco, ha sede Il Poggiarello, fiore all'occhiello del gruppo Cantine 4 Valli.

«L'azienda è stata fondata nel 1980 con l'obiettivo di produrre vini espressione della migliore tradizione piacentina, a cominciare da Gutturio, Ortrugo e Malvasia», spiega l'enologo Paolo Perini. «Possiamo contare su 20 ettari di vigneti che dal 2018 sono condotti in regime biologico con grande attenzione alla gestione

del suolo: dal contenimento vegetativo al diradamento dei grappoli, fino alla raccolta manuale».

Nato solo due anni fa, il vino rosso Cecco ha saputo imporsi per la sua originale espressività. «È un blend di Barbera (40%) e Bonarda (40%), le due uve tipiche del Gutturio, a cui si aggiunge il Cabernet Sauvignon, che nelle nostre zone è presente fin dalla metà dell'Ottocento». Quest'ultimo viene lasciato surmaturare 10-15 giorni in pianta per ottenere una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica. Seguono una lunga macerazione e un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese (nuove nel caso del Cabernet) e un altro passaggio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Cecco, Vino Rosso 2020

Naso di marasca con un sottofondo tostato. Al palato è agile, fresco e strutturato, dal tannino morbido e di buona lunghezza