

## LO STAPPATO

Ricognizioni sensoriali fra le innumerevoli espressioni dei vini italiani.



a cura di Fabio Magnani

20 dicembre 2018

 vini piemontesi



## Arlandino e Sorì, due etichette originali di antico stile piemontese

Assaggiamo due vini davvero originali dell'azienda piemontese "Tenuta Santa Caterina".

Il primo è un "Arlandino Grignolino" 2015 dal colore mattonato. Intensità, persistenza e pulizia. Leggero sottobosco, note di agrumi essiccati. Erbe aromatiche e piccoli frutti rossi. Bocca di piacevole freschezza, tannino sottile, sapidità. Persistenza.

L'altro è il "Sorì di Giul Freisa" 2013. Immediato al naso l'impatto dei canditi, della confettura di prugne e della cannella. Erbe aromatiche con leggere nuance balsamiche. Scorza di mandarino e note di spezie. Fresco al palato con sapidità dall'accento quasi salino. Tannino piacevole di sottilissima ruvidità.

Ve li segnalo perché si tratta di vini dal palato e dalla mentalità piemontese di altri tempi. Per chi ama i contrasti dell'evoluzione e per chi vuole fare un tuffo nel passato enoico di questa regione.

| leggi gli altri post di: *Lo Stappato*

 vini piemontesi

<https://www.ravennaedintorni.it/blog/lo-stappato/due-etichette-originali-antico-stile-piemontese/>