



Bibenda



LANGHE BIANCO L'AURA 2004

Bianco Doc
Chardonnay 70%, Riesling 30%
€ 16

Pier Paolo Monti si è conquistato di diritto un posto nella nostra rubrica; arrivato in Langa solamente da un decennio continua a sorprenderci di anno in anno per la costante crescita della sua gamma, che propone, tra l'altro un ottimo Barolo Bussia (vedi BIBENDA 17 pag. 57).

I 10 ettari di proprietà si trovano nella zona di Monforte d'Alba, dislocati nelle frazioni di Bussia, San Martino, Val di Sacco e Càmia; proprio quest'ultima ospita i vigneti di Chardonnay e Riesling da cui si ottiene questa perla bianca, che in terra di rossi appare ancor più lucente.

Lo stile è inconfondibile, pulito, rigoroso, senza sbavature; la personalità spiccata si esprime attraverso caratteri netti e decisi, a iniziare dal concentrato giallo paglierino che annuncia un poderoso impatto olfattivo, declinato sulle morbide tinte di frutta esotica, con papaia e ananas in evidenza, crema pasticciera, mandorla, nocciola, attraversate da vibranti toni minerali, sostenuti da fiori di zagara e pompelmo.

In bocca si allarga deciso perfettamente accordato, la sua stoffa aristocratica regala un sorso piacevolissimo, marcato da una sapidità territoriale che sostiene il gran corpo.

L'impressione è quello di provare un brivido diverso, di ascoltare una voce fuori dal coro, un bianco potente e di spessore che non cede nulla alla banalità, alle ingombranti ingerenze del legno cui siamo avvezzi; è il frutto di una precisione formale impeccabile.

Lo Chardonnay fermenta e sosta 6 mesi in barrique, il Riesling fa invece solo acciaio. La resa delle piante che dimorano a 420 metri slm su terreni calcareo-marnosi con alta presenza di sabbia, è limitata a 60 quintali per ettaro.

Merita accostamenti importanti, ad esempio involtini di storione in foglia di vite, o bocconcini di vitello in guazzetto di carciofi e aglio fresco.

BIBENDA