



Slowine Treviso 2018, tra insolite bollicine e grandi rossi della tradizione

A Treviso il 28 gennaio si è svolta la quinta rassegna dei vini del Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Slovenia inseriti nella guida Slowine 2018.



Slowine Treviso 2018 (Foto Nicole Bernardi).

Sono state oltre 70 le aziende che, a **Slowine Treviso 2018**, hanno presentato i loro migliori vini, confermando la vocazione enologica di questo territorio.

Tra i grandi classici in degustazione, il **Soave Classico Doc “La Rocca” 2015** di [Pieropan](#), un perfetto equilibrio tra [mineralità](#) e leggerezza, e l'**Amarone della Valpolicella 2012** di **Massimago** con le sue note di tabacco e spezie. Non sono mancate però anche novità interessanti...

Bollicine, non solo Prosecco

Il mondo del Prosecco è ormai una realtà affermata per qualità e quantità, e numerose aziende hanno scelto di distinguersi con un ritorno al metodo classico con uvaggi differenti dal Glera.

Particolarmente interessante lo spumante **“Rosa Bruna” 2010 Rosato Brut** dell'azienda [Cecchetto](#) (foto in basso), un metodo classico da uve Raboso con 60 mesi di affinamento sui lieviti. Nel bicchiere si presenta con un colore aranciato che conserva qualche riflesso più violaceo e, soprattutto, colpisce un bouquet aromatico particolarissimo con note di melograno e fiori d'arancio.



Slowine Treviso 2018, alcune etichette degustate.

Anche l'[azienda Ciroto](#) (Foto in alto a destra) propone l'incrocio Manzoni in una rivisitazione interessante, con il metodo classico **"Sogno" 2013**. Con un affinamento di 36 mesi sui lieviti e nessun dosaggio alla sboccatura, questo spumante colpisce per la mineralità spinta e le note di pasticceria e frutta matura.

Non mancano anche uvaggi a base Glera, rifermentati però in bottiglia con lieviti indigeni come quello di **Antica Quercia con il "Sù Alto"**. Per gli avvezzi al Prosecco limpido e delicato sarà difficile approcciarsi alla torbidità di questo spumante, ma verranno sicuramente catturati dalle note di albicocca e frutta secca.

Uno slow sempre più green



Chiacchierando con i produttori emerge anche una sempre maggiore sensibilità nei confronti del territorio e del tema della sostenibilità, come testimonia l'azienda **Ronc Soreli**. La loro è una realtà in conversione al regime biologico, di cui abbiamo degustato il **Friuli Colli Orientali Doc**, intensissimo grazie alle basse rese del vigneto di 50 anni da cui provengono le uve, e il **Pinot Nero 2016 ABC**, semplice ed elegante.

Coltivazioni nel rispetto dell'ambiente e vinificazioni con lieviti autoctoni sembrano essere il nuovo trend di questo territorio in perpetua trasformazione.

Data di creazione

30/01/2018

Autore

nicole-bernardi