

Torna il Monterosso Val d'Arda Festival: enologia, gastronomia,  
tradizione e festa

Torna l'appuntamento con il Monterosso Val d'Arda Festival, la manifestazione dedicata alla scoperta del vino Monterosso Val d'Arda e del suo territorio. L'appuntamento è per l'ultimo fine settimana di aprile, il 27 e 28 aprile, presso il borgo medioevale di Castell'Arquato, eletto tra i Borghi più belli d'Italia e insignito della Bandiera Arancione del Touring Club Italiano. **Il Festival è dedicato al Monterosso Val d'Arda, il vino DOC espressione dei colli piacentini, i cui vigneti si trovano sul colle che fronteggia Castell'Arquato.**

Il Monterosso si ottiene da uve bianche che vengono unite già in fase di raccolta.

Il vino è espressione di questo territorio e ne rappresenta la terra, la dedizione, la cultura del luogo. Il Monterosso Val d'Arda Festival sarà l'occasione per scoprire, oltre all'enologia, la gastronomia locale e partecipare a eventi musicali, mostre, mercatini e molto altro ancora.

Il 28 aprile in particolare si celebrerà il Malvasia di Candia Aromatica Day, la Malvasia coltivata nel piacentino che appartiene a una delle diciassette varietà italiane iscritte col nome di Malvasia nel Registro Nazionale delle Varietà. Si tratta di un'uva autoctona italiana la cui anima e la cui storia sono ancora poco conosciute.

La Malvasia di Candia Aromatica è una varietà di Malvasia molto ricca e incredibilmente versatile, potendo dare buoni e personali vini sia frizzanti, sia fermi secchi (o quasi), sia dolci passiti. Un'uva dotata di un corredo aromatico particolarmente ricco e complesso, tutto da annusare nel vino: ampio spettro di terpeni (responsabili degli aromi di arancio, cedro, limone, mandarino, rosa; simili ma non uguali agli omologhi presenti nel Moscato), frutta a profusione (pesca, albicocca più o meno matura, frutti tropicali, pompelmo), fiori idem (acacia, fresia, lavanda), note erbacee (le pirazine, presenti specie in alcuni biotipi e in alcuni terreni), salvia, note mielate, suggestioni speziate; minerale e idrocarburi quasi da Riesling, che si possono aggiungere durante l'evoluzione; fichi secchi, albicocca essiccata e canditi, i più spiccati profumi delle versioni passite.

#### ALCUNE INFORMAZIONI SUL MONTEROSSO VAL D'ARDA

La produzione è studiata per combinare le caratteristiche di spicco delle uve bianche locali: l'aroma del Malvasia di Candia Aromatica e del Moscato bianco; la delicatezza dell'Ortrugo; il corpo e l'acidità del Trebbiano Romagnolo e del Beverdino; i sentori speziati e la complessità sensoriale del Sauvignon bianco. Da disciplinare, la zona di coltivazione e vinificazione è limitata alla porzione collinare dei comuni di Alseno, Carpaneto, Castell'Arquato, Gropparello, Lugagnano e Vernasca. La resa massima di uva nei vigneti destinati alla DOC è di cento quintali all'ettaro. L'interpretazione enologica classica propone tre principali varianti di Monterosso Val d'Arda:

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda

Torna il Monterosso Val d'Arda Festival: enologia, gastronomia,  
tradizione e festa

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda frizzante

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo;

Spuma: evanescente

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda Spumante

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: Brut o secco o abboccato, fine e sottile di corpo;

Spuma: fine, persistente

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

## PiacenzaOnline

Via Cittadella 33/b

Piacenza, Italia 29121

Italia

Telefono: [0523-1902683](tel:0523-1902683)

Email: [redazione@piacenzaonline.info](mailto:redazione@piacenzaonline.info)