

CAN DA LA BISSA: L'ANNATA MIGLIORE DI SEMPRE PORTA IN TAVOLA ELEGANZA E INTENSITÀ

UN NETTARE DA GUSTARE IN COMPAGNIA: IN PREPARAZIONE 4.000 BOTTIGLIE E 200 MAGNUM

Il 2022 da poco concluso ha portato un bel regalo a Piacenza: se da un lato, la stagione climatica anomalmente siccitosa ha fatto penare i bei vigneti della provincia, dall'altro ha portato come risultato nettari profumati, pieni, ben maturati e dalla resa preziosa.

L'annata migliore di sempre per una bottiglia in particolare, che seppure "nata" pochi anni fa, si è già fatta un nome sia tra gli appassionati che tra gli esperti di buon vino: Can Da La Bissa si prepara a immettere sul mercato il prodotto di una vendemmia di livello eccezionale.

Soddisfatto e orgoglioso Guido Musetti, patron del clos di Ancarano "La Meridiana", che nel 2015 ha iniziato il suo viaggio in una realtà d'eccellenza: «È stata una vendemmia tra le più calde e intense degli ultimi 200 anni: una condizione che ha giovato al vino, che sta maturando nel miglior modo possibile».

Il rosé metodo Martinotti è un riuscitissimo blend di Malvasia, Ortrugo, Barbera, Bonarda, un vero "alfiere" delle tipicità piacentine. Le varietà bianche sono raccolte con due settimane di anticipo rispetto alle rosse: la raccolta anticipata delle bianche ha dato la possibilità di preservare note di fiori bianchi, frutta rossa di bosco con ricordi di gardenia, biancospino, ribes e

melograno. La vendemmia delle rosse, ha conferito corpo e dinamicità.

Il risultato di questo raccolto sarà un rosé caratterizzato da una buona acidità donata dalle note di Ortrugo e Malvasia, e da un'interessante profondità, grazie alle uve Barbera e Bonarda.

Dopo 14 settimane di fermentazione in autoclave, si è potuto procedere all'assaggio: Guido Musetti, l'enologo Giulio Vecchio che cura con passione il vigneto di Ancarano ed Enrico Sgorbati, alla cui Cantina Torre Fornello sono affidate le uve per la produzione biologica, hanno attestato che l'"esame" è stato superato a pieni voti! Ora il viaggio del nettare "Can Da La Bissa" può procedere con il processo di vinificazione, fino all'imbottigliamento.

La produzione di quest'anno prevede circa 4.000 bottiglie e 200 magnum: numeri che confermano la denominazione di "prodotto di nicchia", ricercato, che trova spazio facilmente nelle cantine di importanti realtà di ristorazione, ma in grado di essere gustato in ogni momento, per rivelare tutte le proprie sfumature.

Sofisticatissimo è anche l'aspetto della bottiglia, grazie ad un'etichetta argentea molto elegante che abbraccia il liquido piacevolmente rosato, donando un senso di leggerezza e armonia che si ritrova poi all'assaggio. Perfetto protagonista per un aperitivo, si accompagna splendidamente anche ai salumi piacentini, in un'accoppiata "local" da provare e riprovare. «E da sorseggiare in compagnia», conclude Guido Musetti.



ROSÉ
SPUMANTE BRUT
METODO MARTINOTTI

CAN DA LA BISSA

Un vino unico come un'opera d'arte.

In un piccolo e prezioso "clos" della Val Trebbia, utilizziamo sole uve biologiche autoctone per dare vita a una produzione limitata.

IN ARRIVO
PER FINE FEBBRAIO
LA NUOVA
ANNATA 2022



LA MERIDIANA
L'ARTE NEL VINO A PIACENZA

www.lameridianavini.it - Tel. 0523-692848

