

# Gli aromi speziati del saggio "Pico"

Girando fra gli stand del Vinitaly ho avuto la fortuna di parlare con Angiolino Maule e, ascoltandolo, mi è apparso chiaro quanto tempo, energie e ricerca dedicasse alla vigna per ottenere uve di maturità esemplare, dando almeno lo stesso valore a questa fase che a quella in cantina. Su questa filosofia, la sua 'azienda agricola "La Biancara", a Sorio di Gambellara, in pochissimo tempo (le prime bottiglie sono del 1988) è diventata un riferimento per il Gambellara, sapendo rifiutare l'omologazione e l'uso di tecniche troppo invasive e poco rispettose della materia prima, lavorando molto sulla capacità di espressione dell'uva ed esaltando l'autenticità del vino e del suo territorio. Da questa cultura, nasce il "Pico dei Lao-renti" - ma quello appena messo in commercio quest'anno si chiama semplicemente "Pico" - che è un vino bianco (100% garganega) dal colore magnifico con un bouquet di aromi agrumati e speziati, dal carattere importante.

Il vino riposa 18 mesi in botte (mentre per il "Sassaia" della stessa azienda si usa l'acciaio) e viene messo in bottiglia senza essere filtrato. Si tratta di un vino molto interessante del quale varrà certamente la pena seguire la continua evoluzione, sicuri di scoprirlo ogni anno sempre più maturo e completo.

