



Bixio Produttori

SALONE BCM Bordolesi Cabernet Merlot 2008: un viaggio nel gusto sino alle radici della nobiltà europea

Trionfa l'Italia dei Cabernet e dei Merlot nella nobile cornice di Villa Da Porto La Favorita, durante l'evento BCM: bordolesi, cabernet e merlot – terra, genio e stile italiani, tenutosi il 22-23 novembre 2008 a Monticello di Fara di Sarego, nei Colli Berici, a sud della città di Vicenza. È l'Italia coi suoi cabernet e merlot in purezza e in taglio bordolese ad aver spopolato al BCM 2008, la due giorni internazionale dedicata ai vini ottenuti da questi due vitigni, tra i più diffusi nel mondo, un evento tenutosi nella suggestiva Villa Da Porto La Favorita di Vicenza.

In mostra 298 etichette delle più blasonate bottiglie del panorama enologico italiano e mondiale. I vini: bordolesi, cabernet, merlot di grande prestigio in degustazione a Villa La Favorita per lo straordinario evento ricco di momenti di approfondimento.



NERO D'ARCOLE: una new entry dei vini italiani, che coniuga il taglio bordolese a un taglio tipicamente veneto come l'appassimento delle uve.

L'Anteprima del Nero d'Arcole 2007 apre "Bordolesi Cabernet Merlot" a Villa La Favorita

La terza edizione di BCM a Villa La Favorita di Monticello di Fara (Vicenza) si è aperta con un evento speciale: il Consorzio di Tutela dell'Arcole DOC ha **presentato il primo "Nero d'Arcole dell' Azienda Desmontà** che punta ad essere il vino simbolo della Denominazione e che unisce la tecnica del taglio bordolese con il metodo dell'appassimento. Avevamo visto nascere del Nero d'Arcole attorno al 2004 e progressivamente il delinearsi attraverso un percorso di ricerca e sperimentazione (la zonazione, l'appassimento, le tipologie d'uve impiegate). Quest'oggi, **il Primo Nero d'Arcole che sarà imbottigliato a gennaio e presentato ufficialmente al Vinitaly 2009, ci ha convinto.** Molto interessante la presenza prevalente del Merlot (per disciplinare non può essere inferiore al 50%) unito ai cabernet (franc e sauvignon) e al carmenère. L'appassimento viene effettuato per un periodo dai 30 ai 60 giorni, visto il potenziale alcolico delle uve. L'affinamento è in legno grande (dai 12 ai 24 mesi). **Il Nero d'Arcole che abbiamo assaggiato in anteprima (dell'azienda Desmontà appartenente alla fam. Bixio) sfoggiava un bel colore violaceo tendente al granato, un profumo intenso di liquerizia, prugna, marasca e leggero pepe, una buona persistenza gusto-olfattiva.**

Mariella Belloni

Edizioni Contatto srl

BRESCIA, 25/11/2008 14.55