



Tre Secoli - Viticoltori in Piemonte dal 1887

Tre Secoli S.c.a.

Via Stazione, 15, 14046 Mombaruzzo, AT - tel +39 014177019 - fax +39 0141774445 - info@tresecoli.com - www.tresecoli.com - Responsabili della produzione: Paolo Triberti (Presidente), Elio Pescarmona, Nicola Fogliati e Alessandro Doglio (Enologi), Elio Pescarmona (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1887 - Vini prodotti: 30 - €600.000 - Ettari: 1200 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☒ sì - ☒ no

IL MIGLIOR VINO

Decoro 2013 **95**

Consistenza: 33 - Equilibrio: 31 - Integrità: 31

Sensazioni: è degustando vini di questa sontuosa ed immaginifica mole, vini di questa violacea nerezza sì morbidi e tondi, sì cremosamente e fragrantemente rotondi che si apprezzano i mirabili progressi in equilibrio compiuti dai nostri enologi trasformatori. Una stupenda armonia acido/morbido/tannica del gusto. Qui in fase liquida si avverte la stessa precisa e prima giustapposizione fra acidità suadanza ed amaro che porge la bacca, squisita in natura. Qui ogni sechezza è stemperata dalla dovuta morbidezza, ogni sorso è carezza. Qui la fittezza è sontuosa ricchezza, la nettezza chiarezza, la pulizia enologica totale definizione e illibata integrità ossidativa. Uno fra i migliori rossi piemontesi dell'anno, di concentrazione ed equilibrio meravigliosi, in balsami e fruttosità cremosamente sovrano.



Informazioni: ☑ ☒ 30/06/17 - ☑ D - €6.000 - ☑ Barbera 80%, Merlot 10%, Cabernet 10%

GLI ALTRI VINI

NIZZA 2014 **IP: 94**

C: 32 - E: 31 - I: 31 - ☑ - €15.000 - ☑ Barbera

ALBAROSSA 2014 **IP: 92**

C: 32 - E: 29 - I: 31 - ☑ - €10.000 - ☑ Albarossa

MOSCATO D'ASTI 2016 **IP: 91**

C: 30 - E: 30 - I: 31 - ☑ - €250.000 - ☑ Moscato

COSTAMEZZANA BARBERA D'ASTI 2016 **IP: 91**

C: 30 - E: 30 - I: 31 - ☑ - €15.000 - ☑ Barbera

La più grande Cooperativa Agricola del Piemonte - nata dalla fusione delle due Storiche Cantine Sociali di Mombaruzzo (Asti) e Ricaldone (Alessandria), concretizzata nel luglio 2008 con lo scopo di creare un soggetto economico di dimensioni importanti, sfruttando la tradizione e la storia enologica di due realtà complementari; la fondazione della Cantina Sociale di Mombaruzzo risale addirittura alla fine del 19° secolo.

BARBERA D'ASTI SUP. NIZZA 2013 **IP: 91**

C: 32 - E: 29 - I: 30 - ☑ - €18.000 - ☑ Barbera

BARBERA D'ASTI LARAME BIO 2016 **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☑ - €8.000 - ☑ Barbera

BARBERA D'ASTI SAN PIETRO 2016 **IP: 90**

C: 30 - E: 29 - I: 31 - ☑ - €40.000 - ☑ Barbera

SORANGELA BARBERA D'ASTI 2015 **IP: 90**

C: 31 - E: 29 - I: 30 - ☑ - €20.000 - ☑ Barbera

BRACHETTO D'ACQUI 2016 **IP: 90**

C: 30 - E: 30 - I: 30 - ☑ - €20.000 - ☑ Brachetto

CUVÉE ROSSA BRUT ROSÉ **IP: 90**

C: 30 - E: 30 - I: 30 - ☑ - €150.000 - ☑ Albarossa

INALTO METODO CLASSICO 2013 **IP: 87**

C: 30 - E: 29 - I: 28 - ☑ - €3.000 - ☑ Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Commento Conclusivo

Performance di alto valore qualitativo quella del bicchiere di Tre Secoli - Viticoltori in Piemonte dal 1887. Un bicchiere che anzitutto brilla per la diffusa, vivida definizione enologica olfattiva. A partire dai vini spumanti, con il Cuvée Rossa Brut Rosé di gran classe, il Moscato d'Asti e il Brachetto d'Acqui 2016 che uvosi e floreali svelano la loro morbida e inossidata spuma. Impeccabili le Barbera, tutte dal frutto morbido e vividamente fragrante all'olfatto. Gran potenza e concentrazione dalla Barbera d'Asti Sup. Nizza 2013, frutto inossidato e violastro come nuovo dalla Barbera d'Asti Larame Bio 2016 e dall'ancor più limpida Costamezzana Barbera d'Asti 2016. Chiudono due vini d'ancor più evidente eccellenza. Il Nizza 2014, maestoso, armonioso, limpido e speziato nella sua polpa di amarena che viola, pulsa viva. Il migliore in assoluto è il Decoro 2013. Un campione di massima consistenza e concentrazione, che la sua crema di mora speziata la si vede brillare d'un inviolato nerore porgendo il suo carnoso gusto con armonioso, monumentale spessore. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,91; QQT: 8,58

Indici complessivi: C: 30,91 - E: 29,66 - I: 30,33