



GAMBERO ROSSO®

vinid'Italia 2010

2.253
produttori

18.000
vini

391
tre bicchieri

31 tre bicchieri plus

75 tre bicchieri verdi

Isabella

FRAZ. CORTERANZO
VIA GIANOLI, 64
15020 MURISENGO [AL]
TEL. 0141693000
info@isabellavini.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 120.000 bottiglie
ETTARI VITATI 25,50
VITICOLTURA Convenzionale

Tenuta Isabella è una proprietà che abbraccia tutta la collina di Corterano. Qui la famiglia Calvo da tre generazioni alleva la vite, abitandovi addirittura dal Seicento. A quell'epoca risale anche la Canonica, un tempo rifugio di caccia nobiliare, in seguito donata alla curia di Casale e quindi canonica parrocchiale di Corterano: oggi è un elegante relais con vista panoramica. Dal 2003 è di proprietà dei Calvo, che ne hanno rivalutato le caratteristiche architettoniche. Naturalmente l'attività principale rimane legata alla produzione di vini, prevalentemente da vitigni autoctoni.

Capofila della batteria è la Barbera d'Asti Bric Stupui '05: di colore rubino profondo, sviluppa note di legno e frutti che convergono in una fase gustativa ricca e persistente. La Barbera Truccone '06 è di colore rubino intenso e al naso si offre fruttata con note vegetali; al palato l'evidente acidità ne caratterizza il finale. La Barbera del Monferrato Bricco Montemà Tardivo '07 ci regala note di frutti maturi e confettura, mentre il Grignolino Montecastello '08 presenta caratteristiche varietali importanti. Il Piemonte Chardonnay Carpe Diem '06 ha un buon equilibrio gusto olfattivo e un finale persistente.

● Barbera d'Asti Sup. Bric Stupui '05	5
● Barbera d'Asti Truccone '06	4*
● Barbera del M.to Bricco Montemà Tardivo '07	4
● Grignolino del M.to Casalese Montecastello '08	4
○ Piemonte Chardonnay Carpe Diem '06	4
● Barbera d'Asti Bric Stupui '04	5
● Barbera d'Asti Truccone '04	4*
● Barbera del M.to Bricco Montemà Tardivo '05	4
● Grignolino del M.to Casalese Montecastello '06	4*
● Grignolino del M.to Casalese Montecastello '04	4*
● Monferrato Freisa Bloc '05	4*
● Monferrato Freisa Bloc '03	4*

Isolabella della Croce

REG. CAFFI, 3
14051 LOAZZOLO [AT]
TEL. 014487166
www.isolabelladellacroce.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 50.000 bottiglie
ETTARI VITATI 15,00
VITICOLTURA Convenzionale

La tenuta di Maria Teresa Isolabella e del marito Lodovico, situata nel piccolo comune di Loazzolo, vanta vigne di oltre cinquant'anni, situate ad altitudini che arrivano a 500 metri. Questa piccola realtà sta crescendo molto dal punto di vista qualitativo, anche grazie alla collaborazione dell'enologo Giuliano Noè, realizzando vini di notevole ricchezza e di grande tipicità.

Un'altra azienda di Loazzolo viene ad arricchire la sezione principale di questa Guida, grazie a una serie di vini di tutto rispetto. Conquista le nostre finali il Loazzolo Solio '05: ha profumi raffinati di confettura di pera e cenni di frutta bianca candita, un palato pieno e denso, ma di raffinata armonia e mai stucchevole, e un finale molto lungo che gioca più sull'equilibrio che sulla potenza e la dolcezza. Di ottimo livello il Monferrato Rosso Superlodo '06, complesso blend di barbera (50%), cabernet franc (20%), merlot (15%) e pinot nero (15%), intenso e fine, dalle note di frutta rossa, potente e ricco, e la Barbera d'Asti Superiore Nizza Augusta '06, di notevole struttura e vellutata allo stesso tempo.

○ Loazzolo Solio '05	6
● Barbera d'Asti Sup. Nizza Augusta '06	5
● M.to Rosso Superlodo '06	6
● M.to Le Marne '07	4
● M.to Le Marne '06	4*
● M.to Le Marne '05	4