

DAI CLASSICI DI LANGA AI VIGNA MONCUCCO MOSCATO D'ASTI DOCG E L' "INSOLITO", IL PRIMO PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO

Nel cuore dell'Azienda Agricola Teresa Soria alla scoperta dei migliori vini del Piemonte e del mondo

Entriamo nell'azienda agricola Teresa Soria, dove incontriamo la terza generazione, Emanuele Contino, enologo, che porta avanti una delle più importanti realtà produttrici di vino piemontese. Siamo a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, nel Basso Piemonte dove la Langa si affaccia sul Monferrato. Poco distante c'è Canelli, dove nasce il primo spumante italiano; tutto intorno ci sono colline ricche di storia e cultura, cuore pulsante della zona classica del Moscato d'Asti e dell'Asti spumante Docg, nel 2014 territorio riconosciuto dall'Unesco "patrimonio dell'umanità".

Dall'amore per il vino di Anna e Armando, una storia che scalda il cuore

Questa azienda ha una storia speciale, legata a due persone eccezionali, Anna Colla (dai Colla di Santo Stefano Belbo, grandi produttori di vino) e Armando Soria, i nonni di



Emanuele, che ama ricordarli agli inizi. «Nel 1949, quando si sposarono, comprarono un vecchio torchio manuale e fecero costruire due vasche in cemento e il "filtro a sacchi olandesi" con l'intenzione di vinificare il vino dolce Moscato Bianco di Canelli». Dopo di loro i genitori di Emanuele, Teresa e Piero: a lui si deve la vinificazione del Moscato secco e l'inserimento di nuove varietà come il brachetto.

Dal vigneto eroico nascono il

Vigna Moncucco Moscato d'Asti Docg e il primo Piemonte Doc Moscato secco

Emanuele dopo l'acquisto del vigneto eroico sulla collina di Moncucco, nel 2014 esce con il suo Vigna Moncucco Moscato d'Asti Docg (si sposa con i dolci o, per contrasto, con pane burro e acciughe) e nel 2015 con l' "Insolito", il primo Piemonte Doc Moscato secco (ottimo abbinamento con piatti a base di pesce). «Se ho ricominciato a produrre Moscato d'Asti posso dire grazie a mia

moglie Elisa, che mi ha prestato due autoclavi, attrezzature indispensabili oggi per questa difficile vinificazione. Quindi la storia si ripete...» racconta sorridendo. Con Emanuele non ci resta che brindare e gustare i piatti della tradizione con i migliori vini del Piemonte e del mondo. Provare per credere.

[L.C.]

AZIENDA AGRICOLA TERESA SORIA
Via Marini, 21
Castiglione Tinella (CN)
www.teresasoria.com

IL PIÙ NOBILE DELLA NOSTRA PRODUZIONE

AZIENDA AGRICOLA **TERESA SORIA**
DI EMANUELE CONTINO

VIA MARINI, 21 - CASTIGLIONE TINELLA (CN)
CELL. 333.6385035 - INFO@TERESASORIA.COM
WWW.TERESASORIA.COM

SAFEZOOM
obiettivo sicurezza

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
CONSULENZA GRATUITA

Cell. 376.0367448
Tel. 011.3851471 - info@safzoom.it
www.safzoom.it

ANTICA TRATTORIA DELLA STAZIONE

Vasta carta con tante golorità

SU PRENOTAZIONE MINIMO 4 PERSONE
fritto misto alla piemontese, bagna cauda e paella.
Si organizzano CENE (minimo 10 persone)
A PARTIRE DA € 25
BATTESIMI, CRESIME ANCHE A PRANZO

DOMENICA 9 APRILE 2023
Gran Pranzo di Pasqua

- Girello di fassone in salsa tonnata
- Ovova ripiene alla mimosa
- Torretta di parmigiana di melanzane
- Torta pasqualina
- Lasagne con gamberi e asparagi
- Cotolette di agnello impanate alle erbe con patate al forno
- Arrostito di maialino al latte con spinaci
- Dolce
- Vini della casa € 43,00
- Acqua - caffè

LUNEDÌ 10 APRILE 2023
Gran Pranzo di Pasquetta

- Bocconcini di battuta di fassone
- Insalata russa della casa
- Flan di asparagi
- Torta pasqualina
- Risotto con rapa e scaglie di parmigiano
- Brasato di cinghiale al nebbiolo con polenta
- o
- Scaloppine agli asparagi
- Dolce
- Vini della casa € 35,00

Via S. Antonio di Ranverso 1 - ROSTA (TO) - Tel. 011.9540120 Cell. 366.1635714
trattoria.rosta2009@libero.it - www.trattoriastazionerosta.it

primaepoi
PRIMAPIZZAPOICOZZEPRIMACOZZEPOIPIZZAPRIMAPIZZAPOICOZZEPRIMACOZZEPOIPIZZAPRIMA

Il Re delle cozze
RIPARTE IL GIRO DI COZZE

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - GIOVEDÌ SERA (festivi esclusi)
MANGI COZZE A VOLONTA' - EURO 18 - BEVANDE ESCLUSE

PAELLA PER 2 PERSONE + SANGRIA E CAFFÈ' - EURO 45 coperto incluso - TUTTE LE DOMENICHE
VENITE A TROVARCI IN STRADA TORINO 82 MONCALIERI (TORINO)
TEL. 011 2766435 - Vai sul sito: www.primaepoiristorante.it

PER IL GIROCOZZE È OBBLIGATORIA LA PRENOTAZIONE IL GIORNO PRIMA

CONSEGNA A DOMICILIO DELLA NOSTRA CUCINA E PIZZE

TORINO CRONACAQUI