



ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2014

ESTRATTO PERSONALIZZATO DELL'AZIENDA

B E L L I C O S O

SENS

Bellicoso Antonio

Fraz. Molisso, 5/A - 14048 Montegrosso d'Asti (AT)

tel. 0141953233 - fax 0141953233

antonio.bellicoso@alice.it

Responsabili della produzione: Bellicoso Antonio (Titolare, Enologo, Resp. Commerciale)

Anno avviamento: 2003 - Vini prodotti: 4 - ☼: circa 15.000 - Ettari: 4

Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - 🏠: sì - 🍷: sì - 🏠: no



Cenni Storici

La storia dell'azienda inizia nel 2003, quando Antonio Bellicoso da tecnico agrario decide di smettere il lavoro di consulente, per iniziare quello di agricoltore, trasformando l'azienda dei genitori, nell'attuale cantina, ubicata in una delle zone più vitate del Piemonte. Durante il processo di vinificazione la prerogativa principale è quella di non stemperare le naturali caratteristiche organolettiche del prodotto, attraverso lavorazioni eccessivamente invasive, cercando di proporre al consumatore finale un prodotto di grande genuinità.

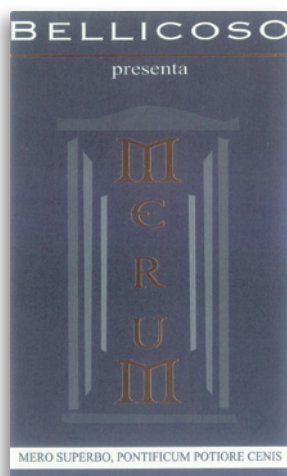


Il Miglio Vino

Barbera d'Asti Merum 2011

98

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 33



Sensazioni: qui ci troviamo di fronte ad un grandissimo vino. Ad un campione capace di massimizzare nella sua tempesta di mora nera in dolcissima crema i parametri consistenza ed integrità. Vale a dire che la sua ricchezza e la sua limpidezza non potrebbero essere più alte. Il suo frutto armonioso, non acido, non chinoso per il sovrabbondante e stringente tannino, qui non si svela al gusto amaramente chinoso. Non qui, territorio sensoriale dominato dalla sua gran polpa di mora matura.

La polposità di tatto e profumo è tangibile effetto della sua concentrazione viscosa, porosità di trama, concentrazione di tinta e profumo che lo dotano di massima intensità d'espressione, di persistente e profonda vigoria propulsiva. La sua nitidezza enologica esecutiva perfetta, la sua inossidata fragranza di frutto, propellenti calorosi e potenti della sua assoluta essenza, virtù stupendamente impresse.

Informazioni: 🍷 - 📅: 13/06/2013 - 🍷: B - 🍷: 3.000
🍷: Barbera

Il secondo Miglio Vino

Amormio Barbera 2012

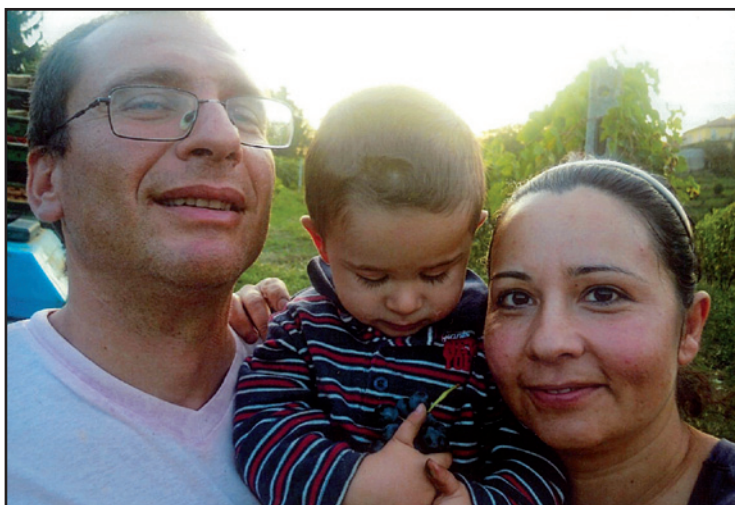
92

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 31



Sensazioni: un gran vino che piange con la sua violastra glicerina sul bordo del calice vista la sua densissima concentrazione. Un tatto di pura polpa tramosa percorso da una magnifica acidità che dà spina. Una dorsale avvolta in morbidezza sontuosa dalla sua stessa, nitidissima estrattiva polpa d'amarena.

Informazioni: 🍷 - 📅: 13/06/2013 - 🏠: A - 🏷️: 7.000
🍷: Barbera



Il terzo e il quarto Miglio Vino

Chiaroforte Rosato 2012

89

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29



Sensazioni: uno fra i rosati più densi, morbidi, persistenti testati quest'anno. Merito della ricchezza della sua uva, della mirabile enologia trasformativa che luce reca alla linfa olfattiva, lamponeggiante, nativa.

Informazioni: 🏆 - 📅: 13/06/2013
 🍷: B - 🍷: 2.000 - 🍷: Freisa 50%, Barbera 50%

Freisa d'Asti 2012

89

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29



Sensazioni: da anni fra le migliori Freisa in circolazione, la sua prugna matura e polposa ha la forza di gusto e d'aroma di quando, pura, ancora viva. Viticoltura ed enologia strumento per la stupenda espressione della sua più prima natura.

Informazioni: 🏆 📅: 13/06/2013 - 🍷: A - 🍷: 3.000
 🍷: Freisa

Commento Conclusivo di Luca Maroni

Ai vertici qualitativi della Barbera, posto a sè meritano i vini di Bellicoso. Siamo infatti ad un livello di consistenza, equilibrio, più di tutti di integrità di frutto e d'aroma di valenza davvero esaustiva. Una corposità glicerinosissima, sapida, tannica, ma in cui ogni spora diversa dalla polposa morbidezza prima, da essa risulta comunque avvolta in armoniosa suadenza espressiva. E la linfa e la clorofilla pura, dell'uva e del rovere, nella sua Barbera d'Asti Merum 2011 raggiungono vertici di verginità e inossidatezza sovrana. Il miglior rosso italiano dell'anno per la sua piacevolezza di mora e di viola si vere. Splendido anche il frutto di un altro gran vino, l'Amormio Barbera 2012, questo di purezza e polposità davvero primariamente dell'uva. Un vino di integrità enologica esecutiva di turgore e definizione cristallina. E la ciliegia del Chiaroforte Rosato 2012, la visciola della Freisa d'Asti 2012, anche queste di mirabile fruttosità d'aroma. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 92 (+2,51%); QQT: 5,52

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 29,75 - I: 30,5



Bellicoso

Che vi posso dire di me? Se chiedeste ad un bimbo che cosa vorrebbe fare da grande, vi risponderebbe il dottore, l'insegnante, forse il mestiere del padre.

Ma io... io che cosa rispondevo?

Fin piccolo ho trovato in me un amore, un interesse straordinario per la natura: era come se vedessi un'anima in ogni sua espressione.

Così quel bimbo arrivava a parlare regolarmente con la luna, il cielo azzurro, un bel paesaggio... Con la crescita questo amore assolutamente irresistibile per la natura ha preso vita dando un indirizzo via via più specifico verso la vite ed il vino, perché probabilmente queste sono le uniche vere coltivazioni della mia terra: l'Astigiano.

La storia della mia Azienda è la mia, perché nasce con me.

Ho studiato (ed ancora oggi approfondisco) scienze agrarie ed enologiche. Ho fatto per circa 15 anni il tecnico agrario, ma questo contatto indiretto o in seconda persona con la natura non era per me sufficiente. E' per questo che acquistato la mia Azienda in cui vorrei passare il resto della mia vita, ed ove verso con gioia tutte le mie energie.

Dunque ho seguito in prima persona gli scassi, gli squadri dei vigneti, gli impianti, conosco il gelo della potatura, il caldo che ti brucia di luglio, conosco quell'odore che hanno le foglie delle viti in estate, che ti entra, dopo molte ore di lavoro, nella pelle, nel sangue... conosco le notti in cui sono rimasto sveglio per seguire i giorni più cruciali della fermentazione dei miei vini.

Il grande vino rosso non può non nascere che da grandissime uve, non può non nascere che da una grande passione, un grande amore: ma tutto ciò è tanto più vero quando esiste il contatto diretto tra l'uomo e il suo prodotto.

Questo è il mio punto di vista, il punto di vista di chi ama questo lavoro più della sua stessa vita.

Il vino è vita assoluta, colore, energia, gioia, naturalezza: questo è ciò che vorrei farvi trovare nel mio bicchiere.

