

ROSSESE DI DOLCEACQUA BRICCO ARCAGNA  
TERRE BIANCHE (LIGURIA)  
(3000 bottiglie, 20 euro)

Inserire questo vino nella sezione «modernista» è cosa che farà storcere il naso a parecchi. Ma c'è uso di legni piccoli, nei quali matura per circa un anno, e la tecnica enologica non mi consente di metterlo altrove. Peraltro il Bricco Arcagna è la quintessenza della tipicità per il Rossese di Dolceacqua, ed è prodotto dalla cantina piú tradizionale della zona, che esiste dal 1879 e oggi è di proprietà di Nicola Laconi e Filippo Rondelli, coadiuvati da Mario Ronco, enologo piemontese di grande esperienza. Vino magnifico, elegante, una sorta di Bourgogne del Mediterraneo per la struttura non pesante e i profumi di piccoli frutti che ne dominano il profilo olfattivo. Soprattutto un punto di riferimento per la tipologia, che è in grande crescita qualitativa e già vede altri protagonisti affac-

ciarsi nel ristretto numero dei produttori di alta qualità della Liguria.