

Link: <https://www.ilsole24ore.com/art/da-sardegna-e-oltrepo-vini-gabriele-moratti-ACbRoWo>

Da Sardegna e Oltrepò i vini di Gabriele Moratti

Presentazione a Milano per gli spumanti metodo classico e il Nebbiolo del Castello Cigognola

di Vincenzo Chierchia



🕒 2' di lettura

Presentazione a **Milano** del progetto vino della famiglia **Moratti**. Protagonista **Gabriele Moratti**, figlio di **Gian Marco e di Letizia**. Fulcro dell'operazione la società **Stella wines** cui fanno capo le attività vinicole della tenuta di famiglia, il **Castello di Cigognola** nel **Pavese**, e della **Isteddu** ovvero la realtà che ha iniziato ad investire nell'area di vigneti storici nel centro della **Sardegna** tra **Barigadu, Atzara** e il **Mandrolisai**. A presentare presso lo **Spazio Niko Romito** in **Piazza Duomo**, lo stesso Gabriele accompagnato da **Sabine Brunner**, managing director della **Stella holding** e da **Gian Matteo Baldi**, Ceo della **Stella wines**.

Il Castello di Cigognola

I vini dell'Oltrepò, ovvero spumanti realizzati con metodo classico (prodotti con Pinot nero) ed il (Nebbiolo) **Pavia Igt** sono sul mercato mentre per i prodotti sardi occorrerà attendere tra il 2021 e il 2022, come spiega Baldi. «Si tratta di produzioni limitate e di qualità molto alta - commenta - con una media di 200mila bottiglie per ciascuna delle realtà produttive. Le potenzialità sono elevate in prospettiva, la cantina sarda è in corso di realizzazione e ad essa fanno riferimento ora 30 ettari di vigneti sparsi non di proprietà all'interno di un'area complessiva di oltre 1.500 ettari. Abbiamo fatto sì che i produttori locali di uva tornassero a coltivare, guardiamo molto alle opportunità future».

Per quanto riguarda Cigognola parliamo di una tenuta che in questo caso utilizza 36 ettari di cui 28 vitati ad un'altitudine tra 300 e 350 metri, intorno al castello che risale al XII secolo. Al centro del progetto c'è il **Pinot nero** in vigne perlopiù a **spalliera** e **guyot**, con terreni di arenaria e conglomerati e marne di **Sant'Agata Fossili**. Nel complesso il Castello di Cigognola può contare su 3mila ettari di Pinot nero distribuiti su colline con pendenze strette. Il prossimo passo sarà la produzione di **Pinot nero vinificato in rosso**. La produzione è in regime **semi-biologico**. Sul mercato ci sono i pas dosé 2012 e la Cuvée 2014 brut accanto ai rossi 2014 molti dei quali dedicati alla memoria di Gian Marco papà di Gabriele.