

Una verticale di Picolit a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 12 Maggio 2022 07:13



Partecipare ad una verticale è sempre interessante, soprattutto perchè si può seguire meglio non solo un vino in evoluzione, ma anche le scelte condotte di anno in anno dalla cantina produttrice, se poi tutto ciò è declamato da **Luigi Salvo, Delegato AIS per Palermo e Provincia**, con un vitigno raro e problematico come il friulano **Picolit**, la cosa si fa estremamente interessante. Queste sono state le premesse che lo scorso **3 Maggio 2022**, mi hanno portato all'**Enoteca La Cantinetta di Partanna Mondello**, sobborgo di **Palermo**, all'interno della quale **Santi Buzzotta** di **Verissima Wines**, distributore della cantina del **Conte D'Attimis-Maniago**, in compagnia di alcuni amici dell'**AIS**, ci ha regalato momenti di grande piacevolezza con le annate di **Picolit 1996, 2001, 2003, 2014 e 2019**, quest'ultimo in assoluta anteprima poichè non ancora in vendita.

Tra i profumi e i sapori l'hanno fatta da padrone miele, fichi, canditi, mele, pere, uva passa e altra frutta secca in tutte le loro sfaccettature, conditi con tante arance e agrumi vari insomma, dei profili aromatici più o meno adeguati a dei vini appassiti sui graticci, ma in questo caso particolarmente estesi a dispetto dell'età del vino degustato di volta in volta! Purtroppo, come capita a volte nel caso di prodotti di tale eccellenza, le bottiglie disponibili sono solo poche migliaia e quindi non per tutti, nonostante la produzione totale aziendale sia di circa 400.000 bottiglie.

Tuttavia, al di là delle mie considerazioni sul vino assaggiato, chi meglio di **Luigi Salvo** può raccontarci le sensazioni a volte "pazzesche" provate durante l'esclusiva degustazione? Guardate il video qui di seguito allegato e capirete anche voi...

{youtube}kuBhL6h4noc{/youtube}

Infine, una lancia aggiuntiva va inoltre spezzata a favore del lavoro condotto da Benny Sansone a La Cantinetta, da lui ideata e condotta già da qualche anno e in cui ha saputo creato un eccellente e ben selezionato mix vino-cibo di qualità, fortunatamente anche ben trasformato dal cuoco Carlo Benny, tra l'altro, è un discendente del primo nucleo abitativo di Partanna Mondello, oggi quartiere di Palermo, e non è nuovo all'attività di ristorazione, però è stato il vino che ha catturato la sua passione, al punto da consentirgli di raggiungere un'importante conoscenza del settore, ma soprattutto è riuscito a maturare una sua personale visione del prodotto che ha riversato nel locale, attribuendo così allo stesso identità e originalità.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)