



marziano
Abbona



AZIENDA AGRICOLA ABBONA

Sulle dolci propaggini delle Langhe, in uno dei territori più vocati per la viticoltura italiana, si aprono in un contesto di raro fascino le vigne di Marziano Abbona, vignaiolo e contadino di grande sensibilità e rispetto verso la natura. L'azienda trae origini dal lavoro di Celso, papà di Marziano, che aveva intuito con notevole anticipo la potenzialità del territorio per ottenere vini di altissima qualità. Quasi sessant'anni fa decise di impiantare la vigna di Doriolo, che per esposizione, natura del terreno e contesto vinicolo rappresentava una vera perla per la produzione del Dolcetto di Dogliani. Marziano ha raccolto l'eredità di suo padre, e con sapiente cura, con pazienza certosina e con intuizioni spesso geniali, ha ottenuto vini di grandissima qualità, dove profumi e colori si fondono per ottenere dei nettari che rispecchiano lo spirito di uno dei vignaioli più ammirati in Langa. Non sfugge a questa regola la ricerca anche di vini non proprio del territorio, in modo particolare il Cinerino, da uve viogner, che ha permesso a tutti gli appassionati del nettare di Bacco di avvicinarsi ad un vino di estrema gradevolezza, dai profumi esotici e dalla bevibilità affascinante.

Ma i grandi vini rossi, dal già nominato Dolcetto, alle Barbera, al Nebbiolo nelle sue varie forme, sono il simbolo di una qualità che unisce equilibrio, piacevolezza e la giusta struttura dove necessaria.

Le vigne, per un complesso di oltre 52 ettari interamente vitati, raccolgono alcuni dei cru' più rinomati: Doriolo (Dolcetto), Rinaldi (Barbera), Bricco Barone (Nebbiolo), Pressenda (Barolo), Terlo Ravera (Barolo), Cerviano (Barolo), Occhetti (Arneis) e San Luigi (Dolcetto, Viogner). Da queste meravigliose e rigogliose pendici, nelle giornate di maggior serenità, la visione può spaziare dal Monviso al mare, fino alla città di Torino, in un colpo d'occhio che fa rimanere senza fiato !

La cantina, di recente inaugurazione nell'agosto 2006, si estende su 2500 mq. in unica soluzione, che permette la lavorazione con il massimo rispetto delle uve e con la rigorosa applicazione delle tecnologie più avanzate per ottenere prodotti che devono solo manifestare tutto il sapiente impegno in vigna, con il solo scopo di soddisfare anche i palati più esigenti. I vari riconoscimenti su tutte le guide nazionali ed estere, la presenza sulla carta vini dei ristoranti più rinomati anche a livello internazionale, confermano che le scelte di Marziano, supportato da uno staff di altissima professionalità, incontrano sempre più i favori di tutti gli amanti del vino, dai più esigenti a quelli che cercano semplicemente il richiamo del secondo bicchiere per soddisfare il proprio gusto ed il proprio piacere.