



I C A R P I N I

rugiada del mattino

COLLI TORTONESI - DOC

TIMORASSO

"Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino. È allora che il vino invece di fare violenza alla nostra ragione ci invita garbatamente ad una piacevole allegria." (Socrate)

Rugiada del Mattino è un vino bianco da uve Timorasso che nasce dalla prima vigna a bacca bianca piantata nei primi anni del nuovo millennio battezzata con il nome della mia terza figlia Eleonora. Da quando è stata piantata ad oggi la vigna ha subito diverse metamorfosi fino ad arrivare alla configurazione odierna che ritengo essere perfetta.

Degustando questo vino si possono sentire le sapide mineralità delle gocce di rugiada al mattino nella fresca aria mattutina, di boccioli di fiori non ancora sbocciati, sassi, rocce e salmastro marino con un tocco di erbe officinali e macchia mediterranea. Il vino che bevo volentieri quando sento il bisogno di freschezze, di leggerezze d'animo, di sorrisi e complicità.

Vigna: Eleonora

Varietà: Timorasso

Altitudine: 340 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2018

Vol: 13,5%

Bottiglie prodotte: 4000

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

Vinificazione: Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: Minimo 12 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio

Elevazione: Parziale in Clayver di ceramica

Affinamento: Minimo 4 mesi in bottiglia

In commercio: Dalla seconda primavera seguente la vendemmia

Aspetto visivo: Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, con il tempo tendente al dorato, brillante.

Aspetto Olfattivo: Frutti gialli, dalla pesca alle piccole prugne selvatiche, uva spina, note floreali, sentore marino, roccia bagnata dal mare, scogliera, erbe officinali, olii essenziali.

Aspetto Gustativo: Caldo, sapido, morbido, equilibrato. Di buona persistenza.

Abbinamenti: Pasta all' uovo carbonara, sarde fritte, vitello tonnato, bagna caoda, carpaccio di pesce e di carne.

Abbinamento Vegan: Legumi, Trofie al pesto genovese, farinata di ceci, fiori di zucchini fritti in pastella

Modalità di conservazione e servizio:

Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in ambiente fresco, buio e ventilato.

Servire fresco ma non freddo, la temperatura di cantina (15°-18° C) è la mia preferita, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, il vino non si offenderà e io nemmeno.

