



I C A R P I N I

brezza d'estate

COLLI TORTONESI - DOC

TIMORASSO RISERVA

"Quando il cardo fiorisce e da un albero la cicala canora diffonde l'armonioso frinire battendo le ali, è giunto il tempo dell'estate... All'ombra e con il cuore sazio, beviamo allora il vino generoso godendo del dolce alitare di Zefiro sul viso." (Esiodo)

Brezza d'Estate è un vino bianco da uve Timorasso che nasce da una piccola vigna molto speciale piantata nei primi anni del nuovo millennio e battezzata con il nome di mia mamma Brigitte. Ho sempre pensato che da quella particolare parcella, per la sua stessa composizione ed esposizione, sarebbe nato un grande vino e sarebbe bastato avere la saggezza e la pazienza di aspettare a lungo.

Un vino a cui necessitano almeno cinque anni d'invecchiamento dalla vendemmia è un vino raro al quale il tempo regala profondità e complessità di rara bellezza. Come la brezza in estate, ad ogni sorso, questo vino riporta la magia di quel soffio di aria che rinfresca e corrobora lo spirito portando con sé profumi esotici e profumi di rocce scaldate dal sole, roventi.

Il vino che bevo quando ho voglia di esagerare nel godimento, fare o farmi un grande regalo, da solo o meglio ancora se in buona compagnia..

Vigna: Brigitte

Varietà: Timorasso

Altitudine: 380 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2014

Vol: 14%

Bottiglie prodotte: 900

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

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

Maturazione: Minimo 36 mesi sulle sue fecce nobili in piccole vasche di acciaio

Elevazione: In acciaio

Affinamento: Minimo 24 mesi in bottiglia

In commercio: Dopo 60 mesi dalla vendemmia

Aspetto visivo: Giallo oro, brillante.

Aspetto Olfattivo: Piacevoli note fruttate, leggero floreale di biancospino, balsamico, sentore di gesso, grafite, polvere, pietra focaia e delicata pasticceria.

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

Abbinamenti: Risotto ai frutti di mare, Ragù di coniglio, carni bianche, formaggi di media stagionatura, ovetto con tartufo pregiato bianco.

Abbinamento Vegan: Risotto funghi e tartufi, tempura, verdure grigliate e fritte, tortino di melanzane, risotto agli asparagi, carciofi.

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.

