



I C A R P I N I

sette zolle

COLLI TORTONESI - DOC

BARBERA

"Unica nel regno vegetale, la vite rende il vero sapore della terra intellegibile all'uomo"
(Colette)

Sette Zolle è stato il primo vino al quale ho pensato nella mia vita ed è un vino rosso che ottengo dalla prima vigna in assoluto che ho piantato alla fine del vecchio millennio riproponendo in chiave moderna un'antica usanza locale. Le antiche saggezze contadine in queste terre erano, fra le tante, anche quelle di avere vigne composte principalmente da Barbera con un corredo di Freisa di Chieri e Croatina. La presenza di percentuali piccolissime di altri vitigni nella vigna di Barbera favorisce la biodiversità dell'ecosistema, regalando un vino generoso e schietto che solo uva perfettamente sana e tempo rendono elegante e godibile in ogni occasione. Per scelta le uve vengono raccolte molto mature e la naturale acidità dell'uva Barbera viene trasformata in piacevole mineralità ottimamente integrata al frutto grazie ad un lungo affinamento prima in vasche d'acciaio e poi in bottiglia. Nessuna bottiglia entra volontariamente in commercio prima che siano trascorsi almeno 7 anni dalla vendemmia.

Degustando questo vino si possono apprezzare le spiccate qualità intrinseche della barbera coniugate con l'espressione del territorio, profumato di frutti rossi dove spicca la ciliegia, la marasca, una leggera confettura, poi note balsamiche, accenno di torrefazione e fava di cacao.

Sorprende per freschezza, facilità di beva e complessità.

Il Sette Zolle è il vino che amo stappare e bere con gli amici più veri, in semplicità.

Vigna: Carlo Alberto

Varietà: Barbera

Altitudine: 320-360 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2011

Vol: 13,5%

Bottiglie prodotte: 3000

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione ed Elevazione: In piccole vasche di acciaio.

Affinamento: Minimo 48 mesi in bottiglie

In commercio: Dopo circa 7 anni dalla vendemmia

Aspetto visivo: Rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento.

Aspetto Olfattivo: Fine, intenso, pulito. Note di frutta rossa, dalla ciliegia alla marasca, confettura, speziato, balsamico.

Aspetto Gustativo: Buona struttura, freschezza al palato, minerale, sapido, di buona persistenza aromatica.

Abbinamenti: Salumi grassi, sughi di carne, pesci grassi, molluschi, zuppa di crostacei.

Abbinamento Vegan: Lasagne verdi, zuppa di cereali, legumi stufati, tortino di carote e patate.

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 (16°-18° C) è la mia preferita, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, il vino non si offenderà e io nemmeno.

