



I C A R P I N I

bruma d'autunno

COLLI TORTONESI - DOC

BARBERA SUPERIORE

"Niente più mi somiglia, nulla più mi consola, di quest'aria che odora di mosto e di vino, di questo vecchio sole ottobrino che splende sulle vigne saccheggiate." (V. Cardarelli)

Bruma d'autunno è il vino che ottengo dalla lavorazione attenta delle uve Barbera provenienti da un antico vitigno piantato nel 1926 e che ho battezzato con il nome di mio figlio Riccardo. Le viti che lo abitano da quasi un secolo, sono signore di umilissime origini che, come nelle favole, aiutata dal tempo e dalle cure del vignaiolo, oggi danno origine ad un vino di grande eleganza e inaspettata nobiltà.

Ogni anno attendo che l'estate rallenti lasciando spazio ai primi freddi per poi tornare calda, ed è lì che la Vigna Riccardo inizia la fase più importante di maturazione, quando dopo aver rallentato la sua corsa di maturazione, riesce a godere di un sole caldo durante il giorno ma non così diretto come nei mesi più caldi, con sere più fresche. Questa barbera nasce più dal cuore che dalla mente, appartiene a pieno titolo al mondo dei grandi vini che possono migliorare sempre con il tempo fino a trascendere loro stessi.

Degustando questo vino, il concetto di tempo si inverte e non è più lineare, andando indietro con le annate sembrerà di assaggiare vini sempre più giovani e freschi. Per gli amanti del vitigno barbera, questa è un'esperienza imperdibile che ricorda una passeggiata nei boschi accanto ai filari, in autunno, con i profumi di foglie bagnate, corteccia, muschio, fungo, terra umida accompagnate da piccoli frutti rossi ed un leggero fumé, balsamico. Il vino che porto con me nelle occasioni più eleganti.

Vigna: Riccardo

Varietà: Barbera

Altitudine: 320-360 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Conduzione: Biologico Olistico

Annata: 2010

Vol: 14%

Bottiglie prodotte: 5000

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

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

Maturazione: In piccole vasche di acciaio per 24 mesi

Elevazione: In botti di rovere francese di media tostatura e grana fine per 36 mesi

Affinamento: Minimo 60 mesi in bottiglia

In commercio: Dopo circa 10 anni dalla vendemmia

Aspetto visivo: Rosso rubino intenso con riflessi granati, brillante

Aspetto Olfattivo: Note di piccola frutta rossa, dalla ciliegia alla marasca, confettura, gradevole speziatura, balsamico, piacevole vegetale secco, vaniglia, apre al terziario su note di cacao, leggero tabacco, sfumato goudron, fungo, corteccia, humus.

Aspetto Gustativo: Grande struttura, freschezza al palato, caldo e minerale, sapido, di lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: Agnolotto tortonese (Anlot), Piatti di carne importanti, bollito, brasati, selvaggina.

Abbinamento Vegan: Sformatino di zucca e maionese vegana, Zuppe di legumi elaborate, Frutta secca da guscio anche tostata, zuppa di funghi, pasta con tartufo

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.

