



I C A R P I N I

terre d'ombra

COLLI TORTONESI - DOC
ROSSO

*"I venti capricciosi della valle si fanno ad un tratto più freddi,
le nubi erranti come vele piangono sul fianco dei colli verdi,
ma noi, lasciando le pene e i timori che angosciano
gli altri uomini berremo, e pianga aprile finché vuole,
il rosso vino scaldato dal sole".
(J.C.E. Bowen)*

Terre d'Ombra è il vino ottenuto dalla lavorazione delle uve Albarossa provenienti dal vitigno battezzato con il nome di mio padre Vittorio. Questa varietà si esprime con vigoria sorprendente e sembra aver trovato in questa biosfera, un ambiente ideale per dare frutti generosi e sani dai quali dar vita ad un vino particolarmente ricco, fresco e inebriante.

Degustando questo vino si viene travolti dall'indomabilità selvaggia del suo carattere sensuale ed avvolgente fatto da abbondanti frutti rossi, susine, che bene si integrano con i profumi terziari, trasformandosi con potenza sul palato in una beva che riscalda e che lascia una voglia insaziabile tesa al sorso successivo. È la bottiglia che stappo al crepuscolo per goderne in buona compagnia.

Vigna: Vittorio

Varietà: Albarossa

Altitudine: 320-360 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2012

Vol: 14,5%

Bottiglie prodotte: 3000

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 24 mesi

Affinamento: Minimo 24 mesi in bottiglia

In commercio: Dopo circa 6-7 anni dalla vendemmia

Aspetto visivo: Rosso rubino scuro e intenso, brillante.

Aspetto Olfattivo: Frutta rossa, ciliegia, prugna, mora, leggera speziatura, note balsamiche, vaniglia, apre al terziario su note di fave di cacao, cuoio, corteccia

Aspetto Gustativo: Grande struttura, caldo, minerale e sapido in chiusura, con lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: Antipasti di salumi stagionati, lasagne, fettuccine con ragù di carne, lepre in salmi, cinghiale in umido.

Abbinamento Vegan: Risotto con gli asparagi, farinata di ceci, caponata, cioccolato amaro, cucina etnica.

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.

