



I C A R P I N I

## roccolo dei carpini

PIEMONTE - DOC

ROSSO - CABERNET SAUVIGNON

*"Ma non soltanto amore, bacio bruciante e cuore bruciato,  
tu sei, vino di vita, ma amicizia degli esseri, trasparenza,  
coro di disciplina, abbondanza di fiori. Amo sulla tavola,  
quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino."  
(Pablo Neruda)*

Il Rocco dei Carpini è un vino impossibile da realizzare in ogni annata, si devono attendere condizioni meteorologiche stagionali uniche, che si manifestano generalmente ogni 6 – 8 anni. La vigna è concepita per funzionare come una barriera naturale fra i boschi ed i campi di proprietà in quanto, per sua stessa natura, questa varietà matura tardivamente e rimane quindi sgradita alla fauna selvatica che si dirige altrove a banchettare rinunciando ad inoltrarsi nei filari più interni. In alcune annate, per una serie di eventi meteorologici convergenti, può capitare che l'estate di protragga molto a lungo in autunno permettendo quindi anche a questi grappoli di raggiungere una piena maturazione o surmaturazione ed essere pronti per divenire questo vino.

Degustando il Rocco dei Carpini si è da subito di fronte ad un vino rosso potente quanto elegante, complesso e al contempo di grande godibilità, i frutti sono integri e potenti, il calore si percepisce immediatamente in un turbinio di sensazioni balsamiche, poi terra, prato, corteccia, china. È il vino che io porto volentieri in degustazione per divertirmi a sorprendere gli amici o gli appassionati di vino specialmente se colleghi vignaioli.

**Vigna:** Carlo

**Varietà:** Cabernet Sauvignon

**Altitudine:** 340-360 mt slm

**Esposizione:** est, sudest

**Allevamento:** Guyot

**Condizione:** Biologico Olistico

**Annata:** 2011

**Vol:** 15%

**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 6 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 5 anni dalla vendemmia

**Aspetto visivo:** Rosso rubino scuro, intenso e brillante.

**Aspetto Olfattivo:** Floreale e fruttato: , prugna, mora, ciliegia, confettura, sentori terziari di vaniglia , cacao, chiodo di garofano, e cuoio giovane.

**Aspetto Gustativo:** Grande struttura, caldo e minerale, sapido, di lunga persistenza aromatica con tannini sottili e vellutati.

**Abbinamenti:** Antipasti di salumi stagionati, gnocchi di patate al ragù, tortelli ai formaggi , selvaggina, spiedo.

**Abbinamento Vegan:** Gnocchetti alle ortiche, ravioli di farina di castagne al cacao, tortino di melanzane e patate, burro di arachidi e gelatina alla frutta.

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 (18°-20° C) è la mia preferita, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, il vino non si offenderà e io nemmeno.

