



I C A R P I N I

falò di ottobre

COLLI TORTONESI - DOC

ROSSO

*"Un vino d'oro splendea
nei bicchieri che ci inebriò
l'amore, nei tuoi occhi neri,
fuoco in una radura s'incendiò."
(A. Bertolucci)*

Il Falò di Ottobre è un vino rosso che proviene da pochi filari di uva Merlot che solamente in alcune annate rarissime raggiungono il livello di maturazione ideale per dare origine a questo vino prodotto in quantità limitatissime. Le uve raccolte riescono a malapena a riempire solo un barile, praticamente un vino da garagista, e per cui non ci sono regole specifiche, ogni annata è diversa. Solo il vino nel suo intimo processo evolutivo mi suggerisce quando essere imbottigliato e quando essere messo in commercio. L'annata 2015 è stata rilasciata nella primavera 2020.

Degustando questo vino, i sentori tipici del varietale, ben presenti, si avvertono con decisione e al contempo l'esperienza si arricchisce percorrendo spazi sensoriali inconfondibili che svelano il territorio e la sua complessa matrice di suolo, clima, acqua e aria.

Falò di Ottobre è per chi vuole qualcosa di sempre nuovo e difficilmente reperibile, prezioso.

È il vino che mi piace portare con me quando ricevo un invito ad una serata speciale, dove si respira aria di romanticismo.

Vigna: Patrizia

Varietà: Merlot

Altitudine: 360-380 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2015

Vol: 14%

Bottiglie prodotte: 600

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 botte di rovere francese di media tostatura e grana fine per 24 mesi – Barile Singolo, Single Barrel

Affinamento: Minimo 24 mesi in bottiglie

In commercio: Dopo circa 60 mesi dalla vendemmia

Aspetto visivo: Rosso rubino molto intenso con spiccati riflessi violacei, con l'invecchiamento tende al granato, brillante.

Aspetto Olfattivo: Frutta rossa, ciliegia, marasca, amarena, tamarindo, lamponi, piccoli frutti di bosco.

Leggero pepe, chiodi di garofano, cuoio, caffè, liquirizia, note balsamiche.

Aspetto Gustativo: Buon corpo, grande struttura, tannino presente e molto ben levigato, fine e persistente allo stesso tempo.

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi a base di carne, arrostiti e piatti di piccola selvaggina, formaggi di media o più lunga stagionatura

Abbinamento Vegan: Pasta coi broccoli, pasticcio di patate e funghi, ratatouille, castagnaccio.

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.

