



I C A R P I N I

la fine del mondo

COLLI TORTONESI - DOC

BARBERA RISERVA

*Otteniamo questo vino solo in particolari annate, raccogliendo a mano le migliori uve provenienti dalle vigne più antiche, che danno vita al vino che ci fa affermare ad ogni sorso: "...è la fine del mondo". Questo è un vino che ha trasceso le nostre migliori aspettative di vignaioli e ci commuove sorprendendoci nel profondo dell'animo ogni volta.
(Paolo Carlo Ghislandi)*

La Fine del Mondo è un vino che richiede molta pazienza, non è possibile prevedere se l'annata ne consentirà la realizzazione e questa incertezza perdurerà per tutto il suo percorso d'affinamento, fino al giorno dell'imbottigliamento. È un vino che proviene dalla vigna piantata nel 1926, ed è il risultato di una selezione nella selezione perché le uve devono essere atte ad essere raccolte tardivamente. È quindi necessaria un'estate lunga con vento di tramontana che tenga i filari asciutti ed il cielo terso e soleggiato. Serve una fermentazione lunga e lenta che aiuti a svolgere i molti zuccheri e quindi inverni lunghi e freddi. Servono Tempo-Cura-Pazienza.

Degustando questo vino si celebra la barbera in tutta la sua potenza espressiva, il frutto tipico è pieno e potente, il corpo è pieno e caldo, grazie alla sua nota di acidità, la beva risulta pienamente appagante: un vero viaggio nella complessità del vitigno.

Fine del Mondo è il vino che bevo nelle grandi occasioni, è il vino che stappo a fine serata al posto di un distillato, al posto di un vino liquoroso o fortificato, ottimo da meditazione come anche in accompagnamento a dolci secchi o piatti gustosi.

Vigna: Vittorio

Varietà: Barbera

Altitudine: 360-380 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Condizione: Biologico Olistico

Annata: 2011

Vol: 15,5%

Bottiglie prodotte: 1200

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli in sovraturazione.

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

Maturazione: In acciaio per 24 mesi

Elevazione: In botte di rovere francese di media tostatura e grana fine

Affinamento: Minimo 24 mesi in bottiglia

In commercio: Dopo circa 48 mesi dalla vendemmia

Aspetto visivo: Rosso scuro, rubino molto intenso che con l'invecchiamento tende al granato, brillante.

Aspetto Olfattivo: Frutta rossa, ciliegia, marasca, amarena, confettura, piccoli frutti di bosco, prugna.

Leggero pepe, cuoio, caffè, liquirizia, sentori balsamici.

Aspetto Gustativo: Vino corposo di grande struttura, avvolgente, con lunga persistenza (in chiusura).

Abbinamenti: Fritto misto piemontese, cervo, capriolo, cinghiale, scaglie di cioccolato amaro.

Abbinamento Vegan: Pasta al cacao amaro condita con visciole, piccola pasticceria secca, scaglie di cioccolato amaro

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.