



I C A R P I N I



brezza d'estate

COLLI TORTONESI - DOC
TIMORASSO RISERVA

*"Quando il cardo fiorisce e da un albero la cicala canora diffonde l'armonioso frinire battendo le ali, è giunto il tempo dell'estate... All'ombra e con il cuore sazio, beviamo allora il vino generoso godendo del dolce alitare di Zefiro sul viso."
(Esiodo)*

Brezza d'Estate è un vino bianco da uve Timorasso che nasce da una piccola vigna molto speciale piantata nei primi anni del nuovo millennio e battezzata con il nome di mia mamma Brigitte. Ho sempre pensato che da quella particolare parcella, per la sua stessa composizione ed esposizione, sarebbe nato un grande vino e sarebbe bastato avere la saggezza e la pazienza di aspettare a lungo.

Un vino a cui necessitano almeno cinque anni d'invecchiamento dalla vendemmia è un vino raro, al quale il tempo regala profondità e complessità di rara bellezza. Come la brezza in estate, ad ogni sorso, questo vino riporta la magia di quel soffio di aria che rinfresca e corrobora lo spirito portando con sé profumi esotici e profumi di rocce scaldate dal sole, roventi. Il vino che bevo quando ho voglia di esagerare nel godimento, fare o farmi un grande regalo, da solo o meglio ancora se in buona compagnia...

Annata: 2014
Vol: 14%
Bottiglie prodotte: 900
Vigna: Brigitte
Varietà: Timorasso

Altitudine: 360-370 mt
Esposizione: sud, sudest
Allevamento: Guyot
Conduzione: Biologico Olistico

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.
Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 2 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
Maturazione: 36 mesi sulle fecce nobili in vasca di acciaio.
Affinamento: 24 mesi in bottiglia.

