



I C A R P I N I



## bruma d'autunno

COLLI TORTONESI - DOC  
BARBERA SUPERIORE

*"Niente più mi somiglia, nulla più mi consola, di quest'aria che odora di mosto e di vino, di questo vecchio sole ottobrino che splende sulle vigne saccheggiate."*  
(V. Cardarelli)

Bruma d'Autunno è il vino che ottengo dalla lavorazione attenta delle uve Barbera provenienti da un antico vitigno piantato nel 1926 e che ho battezzato con il nome di mio figlio Riccardo. Le viti che lo abitano da quasi un secolo, sono signore di umilissime origini che, come nelle favole, aiutate dal tempo e dalle cure del vignaiolo, oggi danno origine ad un vino di grande eleganza e inaspettata nobiltà.

Ogni anno attendo che l'estate rallenti lasciando spazio ai primi freddi per poi tornare calda, quando, dopo aver rallentato la sua corsa di maturazione, riesce a godere di un sole caldo durante il giorno ma non così diretto come nei mesi più caldi, con sere più fresche.

Degustando questo vino, il concetto di tempo si inverte e non è più lineare, andando indietro con le annate sembrerà di assaggiare vini sempre più giovani e freschi. Per gli amanti del vitigno barbera, questa è un'esperienza imperdibile che ricorda una passeggiata nei boschi accanto ai filari, in autunno, con i profumi di foglie bagnate, corteccia, muschio, fungo, terra umida accompagnate da piccoli frutti rossi ed un leggero fumé, balsamico. Il vino che porto con me nelle occasioni più eleganti.

**Annata:** 2011

**Vol:** 14,5%

**Bottiglie prodotte:** 3000

**Vigna:** Riccardo

**Varietà:** Barbera

**Altitudine:** 330-340 mt

**Esposizione:** est, sudest

**Allevamento:** Guyot

**Conduzione:** Biologico Olistico

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

**Vinificazione:** 20 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

**Maturazione:** In vasca di acciaio per 12 mesi sulle fecce nobili.

**Affinamento:** 36 mesi in botti di rovere francese da 500 litri di media tostatura e grana fine, 72 mesi in bottiglia.