



I C A R P I N I



falò d'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 a bacca rossa 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.

Annata: 2015
Vol: 14%
Bottiglie prodotte: 661
Vigna: Carlo Alberto

Altitudine: 370-380 mt
Esposizione: est, nordest
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: 12 mesi sulle fecce nobili in vasca di acciaio.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese da 500 litri di media tostatura e grana fine per 24 mesi, single barrel. 24 mesi in bottiglia.

