



I C A R P I N I



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.

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.

Annata: 2011
Vol: 15.5%
Bottiglie prodotte: 1200
Vigna: Riccardo
Varietà: Barbera

Altitudine: 330-340 mt
Esposizione: est, sudest
Allevamento: Guyot
Conduzione: Biologico Olistico

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

Vinificazione: 30 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: In vasca di acciaio per 24 mesi sulle fecce nobili.

Affinamento: 24 mesi in vasca di acciaio, 12 mesi in bottiglia.

Solo il vino e l'annata possono determinare i tempi e l'ordine di permanenza nella vasche o nei Tonneaux.

