



I C A R P I N I



rocolo dei carpini

PIEMONTE - DOC
ROSSO

*"Ma non soltanto amore, bacio bruciante e cuore bruciato, tu sei, vino di vita, ma amicizia degli esseri, trasparenza, coro di disciplina, abbondanza di fiori. Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino."
(Pablo Neruda)*

Il Rocolo dei Carpini è un vino impossibile da realizzare tutte le annate, si devono attendere condizioni meteorologiche stagionali uniche, che si manifestano generalmente ogni 6 - 8 anni. La vigna, che prende il nome da mia figlia Camilla, è concepita per funzionare come una barriera naturale fra i boschi ed i campi di proprietà in quanto, per sua stessa natura, questa varietà matura tardivamente e rimane quindi sgradita alla fauna selvatica che si dirige altrove a banchettare rinunciando ad inoltrarsi nei filari più interni. In alcune annate, per una serie di eventi meteorologici convergenti, può capitare che l'estate di protragga molto a lungo in autunno permettendo quindi anche a questi grappoli di raggiungere una piena maturazione o surmaturazione ed essere pronti per divenire questo vino.

Degustando il Rocolo dei Carpini si è da subito di fronte ad un vino rosso potente quanto elegante, complesso e al contempo di grande godibilità, i frutti sono integri e potenti, il calore si percepisce immediatamente in un turbinio di sensazioni balsamiche, poi terra, prato, corteccia, china. È il vino che io porto volentieri in degustazione per divertirmi a sorprendere gli amici o gli appassionati di vino specialmente se colleghi vignaioli.

Annata: 2011
Vol: 15%
Bottiglie prodotte: 3000
Vigna: Camilla
Varietà: Cabernet Sauvignon

Altitudine: 380-400 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, 24 mesi in bottiglia.

